



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Consommé von der Strauchtomate Gemüse Julienne	12,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	16,50
Ziegenfrischkäse Mousse Basilikum Pesto / Papaya / Ruccola Feigensenf / Pumpernickel	Vsp 15,50 19,50
Sommerliche Salatauswahl Gebratene Garnelen / Balsamico Tomaten / Croutons	Vsp 16,50 21,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	15,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	19,50
Beilagen Salat	6,50

Hauptgang

Zürcher Geschnitzeltes vom Kalb Schupfnudeln / Vogerl Salat	26,00
Angus Rumpsteak (Eifel-Prüm) Folienkartoffel / Kräuterquark / Speckbohnen	29,50
Tagesfisch	28,00
Blattspinat / Gnocchi / Rosa Pfeffersauce	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	21,90
Tomaten Risotto	21,00
Büffel Mozzarella / Basilikum / Pinienkerne	
Färsen Angus Rinderfilet (Eifel-Prüm) Kräuterkruste	38,50
Kartoffelgratin / Spitzkohl geschmort / Cognac Jus	
Knuspriges Spanferkel (Eifel-Glees)	25,50
Karamellierte Sesammöhren / Kartoffel-Speck-Stampf Schwarzbiersauce	



Dessert

Kokos Pana Cotta Himbeeren / Mango Püree	11,50
Birne „Helene“ Heiße Schokoladen Sauce / Vanilleeis	11,50
Bollheimer Käseauswahl (Oberelvenich) Feigensenf	13,50

Dein Event

Gerne planen wir mit Dir Deinen nächsten
Geburtstag, Deine Hochzeit, Firmenfeier.

Fine Dining / Rustikal / Chic / Locker
Lass Dich einfach beraten.