



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Maronensüppchen Karamellisierte Walnüsse	12,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	16,50
Ziegenfrischkäse im Sellerie gratiniert Preiselbeeren / Pumpernickel / Balsamico / Rucola	Vsp 15,50 19,50
Hausgeräucherte Entenbrust Waldorfsalat / Butterbirne / Kürbis	Vsp 18,50 23,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	15,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	19,50
Beilagen Salat	6,50

Hauptgang

Sauerbraten vom Wildschwein Rotkraut / Spätzle / Apfelgratin	26,00
Tranche vom Hirschkalbsrücken Wirsingstrudel / Serviettenknödel / Preiselbeer-Pfefferjus	31,50
Tagesfisch	28,00
Pastinaken / Bratkartoffeln / Kardarmomschaum	23,50
Bardierte Fasanenbrust Champagnerkraut / Kartoffelschnee Trauben-Rauch-Sauce	29,50
Kürbis Risotto Salbei frittiert / Schmorgemüse	21,00
Angus Rinderfilet mit Spekulatiuskruste (Eifel-Prüm) Portweinjus / Herzogin Kartoffeln / sautierter Spitzkohl	38,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	21,90



Dessert

Mandarinen Pana Cotta
Nougat Creme / Lakritz-Eis 11,50

Weißer Zimt Mousse au Chocolate
Pflaumenröster / Lebkuchen Crumbles 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.