



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Süppchen vom Winterspargel Rote Bete im Backteig / Schwarzbrot Croutons	12,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art „, pikant – scharf	16,50
Ziegenfrischkäse auf Calvados Apfel gratiniert Gewürz-Pflaumenkompott / Rapunzelsalat / Brioche	Vsp 15,50 19,50
Kleines Zanderfilet geräuchert Spitzkohlsalat / Birnenragout / Süßholz / Parmesan Chip	Vsp 18,50 27,50
Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln	15,80
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm	19,50
Beilagen Salat	6,50



Hauptgang

Eifler Rehgulasch Burgunderkraut / Spätzle / Preiselbeeren	31,00
Tranche vom Kalbsrücken Wirsinggemüse / Gnocchi / Pfefferrahm	28,50
Kabeljau Loin Pastinaken / Getrüffeltes Kartoffelpüree / Ajvarschaum	29,50
Carré vom Eifler Glücksschwein Geschmorter Weißkohl / Kartoffelpüree / Senfsauce	27,50
Crespelle gefüllt Blattspinat / Ricotta / Kürbispüree Tomaten Sugo	21,00
Angus Rumpsteak Zwiebelkruste Portweinjus / Bratkartoffeln / sautierter Spitzkohl	31,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	21,90



Dessert

Nougat Pana Cotta 12,50
Eierlikör-Vanillesauce / Mango / Cassis Sorbet

Kaiserschmarren 14,50
Vanilleeis / Vanillesauce

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.