



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

Rheinische Speck-Kartoffelsuppe Gebratene Blutwurst	12,50
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf	16,50
Ziegenfrischkäse im Profiterol gratiniert Rhabarber Kompott / Estragon Pesto / Feigensenf	Vsp 15,50 19,50
Hausgebeizter Lachs Dill-Frischkäse Timbale / Reibekuchen / Kaviar	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

Geschmorte Ochsenbäckchen Wirsinggemüse / Kartoffel Püree	29,50
Involtini vom Eifler Glücksschwein Parmaschinken / Bandnudeln / Gorgonzola-Pfefferrahm	26,50
Kabeljau Loin Kräuterkruste / Süßkartoffel Püree / Pack Choi / Zitronengras	29,50
Rheinischer Sauerbraten Schupfnudeln / Rotkohl	28,50
Vegi Strudel Gemüse Allerlei / Ricotta / Parmesan Ajvar Erbsen Sugo	22,50
Angus Rumpsteak Schmorzwiebeln / Kartoffelgratin / Speckbohnen / Whisky Jus	31,50
Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) Pommes / Salatbouquet	21,90



Dessert

Schokoladen Parfait Rhabarber / Erdbeeren / Schoko Baiser / Vanille	12,50
„Ärmer Ritter“ Süß gebratene Weißbrotscheiben in Vanillesauce gratiniert mit Vanille-Rum Eis und Rosinen	12,50
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.

