



Wir kochen regional!

Vorspeisen / Kleine Speisen

| | |
|---|--------------------|
| Aufgeschäumtes Spargelsüppchen Serano Schinken | 12,50 |
| Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf | 16,50 |
| Ziegenfrischkäse im Filoteig gebacken Pfeffrige Wassermelone / Rucola Feigensenf | Vsp 15,50 19,50 |
| Lachstartar in Roter Bete gebeizt Avocado-Mango Salat / Minz Joghurt / Kartoffel Chips | 18,50 |
| Spargelsalat Burrata / Kirschtomaten / Basilikum / Pinienkerne | Vsp 15,50 19,50 |
| Königsberger Klopse vom Kalbshack Rote Beete / Salzkartoffeln | 15,80 |
| Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen an Cognacrahm | 19,50 |
| Beilagen Salat | 6,50 |

Hauptgang

Tranche vom Kalbsrücken (Ahrtal) 28,00
Wirsinggemüse / Hasselback´s Ofenkartoffeln / Pfefferrahm

Angus Rumpsteak (Eifel-Prüm) 250g 32,50
Bärlauchkruste / Bratkartoffel / Spitzkohl

Loin vom Kabeljau 28,00
Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Rieslingsauce 23,50

Schnitzel „Wiener Art“ (Eifel-Glees) 21,90
Pommes / Salatbouquet

Risotto mit Porzer Spargel 21,00
Ofenpaprika / Zucchini

Duo vom Lamm 31,50
Geschmort und rosa gebraten
Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Münsterländer Kalbstafelspitz 25,50
Bouillon Kartoffeln / Meerrettich Sauce
Rote Bete

Porzer Spargel / Sc. Hollandaise / kleine Kartoffeln 19,50

...mit zweierlei Schinken 26,50

Alle Speisen wahlweise mit:

Porzer Spargel / Sc. Hollandaise / kleine Kartoffeln
Aufpreis
8,50 Euro



Dessert

Himbeer Panna Cotta 12,50
Mango Eis / Kokossüppchen

Warmer Schokoladenkuchen 12,50
Erdbeerkompott / Eierlikör Parfait

Bollheimer Käseauswahl (Oberelvenich) 13,50
Feigensenf

Dein Event

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

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

