

# Vorspeise

Vorspeisenvariation für 2 Personen 36,00

Luftgetrockneter italienischer Landschinken,  
luftgetrocknete Salami, Vitello tonnato, Garnelen im  
Pankomantel, Antipasti

Rote Beete Suppe 7,50

Röstbrot, Thunfischsauce

Fischsuppe 13,50

Fischeinlage, Garnele

Bunte Tomaten von Bauer Frings 14,00

Bananen-Schalotten-Vinigrette, Burrata,  
Crema di Balsamico

Tatar vom Ahrtaler Weiderind 12,00

Pie-Tee-Cup, Sauce Tatar, sous-vide Eigelb

Vitello tonnato 14,00

Sous-vide gegartes Eifelkalb, Thunfischcreme,  
frittierte Kapern, Kapernapfel

# Hauptgang

Hüfte vom Ahrtaler Weidelamm	31,00
Griechischer Joghurt, Limette, Minze, Prinzessbohnen, Brätlinge	
Wiener Schnitzel	29,50
Eifeler Kalbsrücken, Preiselbeeren, warmer Kartoffel-Gurken-Salat	
Schweinelendchen vom Eifeler Glücksschwein	25,50
Calvadossauce, wilder Brokkoli mit Mandeln, Kartoffelrösti	
Surf and Turf	48,00
Filetsteak vom Ahrtaler Weiderind, Garnelen, grüner Amazonaspfeffer in Rahm, Kartoffelrösti	
Eifeler Rumpsteak Gut Godenhaus	33,00
Estragonsauce, getrüffelte Parmesan-Pommes frites, Blattsalat	
Barbarie Entenbrust	28,00
Batida de Côco-Orangen-Jus, gratinierter Chicorée, Drillinge mit roten Zwiebeln	
Maispoulardenbrust	26,00
Ratatouille, Tagliarini mit schwarzem Pfeffer, Parmesan	

Tagliarini Garnelen	28,00
Knoblauch, Chili, Petersilie	
Falafel	22,00
Rauchpaprikasauce, Joghurt-Limette-Minz-Dip, gratinierter Chicorée, Couscous mit Datteln und Pinienkernen	
Gnocchi	19,00
Rauchpaprikarahm, Ratatouille, sautierte Wildkräuter	
Salat Hüftsteak	24,00
Hüftsteakstreifen, gebratene Champignons, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing	
Salat Garnelen	26,00
Blacktiger Garnelen, gebratene Champignons, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing	