Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet 15,00

Pesto verde, Rucola, geröstete Pinienkerne, Parmesan

Vitello tonnato 14,00

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

Fenchelsuppe 7,50

Lila-Karotten-Schaum

Fischsuppe 13,50

Fischeinlage, Garnele

Garnelen im Pankomantel 15,00

Gurkensalat, Soja, Sesam, Senfkaviar

Quiche Lorraine 11,00

Wildkräutersalat, Honig-Senf-Dressing

Hauptgang

Geschmorte Lammhaxe 33,00

Backpflaumenjus, wilder Brokkoli, Erbsen-Minz-Püree

Wiener Schnitzel 29,50

Eifeler Kalbsrücken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Speck

Schweinelendchen 26,50

Madeirasauce, Prinzessbohnen im Speckmantel, Brätlinge

Surf and Turf 48,00

Filetsteak, Garnelen, grüner Amazonaspfeffer in Rahm,
Pommes Purée mit fermentiertem Knoblauch

Eifeler Rumpsteak 33,00

Pernodsauce, gebratene Kräuterseitlinge, getrüffelte
Parmesan-Pommes frites

Rinderroulade 26,00

Bratenjus, Blumenkohlpüree, Prinzessbohnen

Geschmorte Entenkeule 29,50

Cassissauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

Maispoulardenbrust 26,00

Curry-Kokos-Sauce, schwarze und rote Tagliarini,
sautierte Wildkräuter

Tagliarini Garnelen 28,00

Knoblauch, Chili, Petersilie

Linsencurry 22,00

Linsencurry, Falafel, Zucchini im Pankomantel, Blattspinat

Rote Beete Gnocchi 21,00

Curry-Kokos-Sauce, gratinierter Ziegenkäse,
sautierte Wildkräuter

Salat Maispoularde 24,00

Maispoulardenbrust, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing

Salat Garnelen 26,00

Blacktiger Garnelen, Blattsalat, Honig-Senf-Dressing