



***Sehr geehrte Gäste,***

*Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere für Sie sorgsam zusammengestellte Speisekarte.*

*Unser Küchenchef Christoph De Brabander und sein Team haben aus einer Vielzahl frischer Produkte eine Auswahl an Speisen für Sie zusammengestellt. Alles ist frisch zubereitet. Unsere Produkte versuchen wir, wenn möglich, hier aus der Region zu beziehen.*

*Auch eine Auswahl vegetarischer Gerichte halten wir jederzeit für Sie bereit.*

*Wir werden versuchen, Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten, denn für uns gilt....*

***Entspannen und genießen***

***Ab sofort, können Sie alle Weine und Biere die wir im Ausschank haben, auch zu Außerhauskonditionen käuflich erwerben.***

***Bitte sprechen Sie unser Personal bei Wünschen und Fragen an.***



## *Vorspeisen*

<i>Krustentiersüppchen mit gebratener Jakobsmuschel</i>	<i>11,50€</i>
<i>Quiche von hausgeräuchertem Lachs und Spinat</i>	<i>10,50€</i>
<i>Lauwarme Gemüseravioli auf Spinatcoulis, dazu knusprige Speckstreifen</i>	<i>13,50€</i>
<i>Roastbeef kalt aufgeschnitten an Sellerie – Apfelsalat mit Trüffel-Vinaigrette</i>	<i>14,50€</i>
<i>Bruschetta mit gegrilltem Gemüse und Büffelmozzarella</i>	<i>11,50€</i>

*Entspannen & genießen*



## *Hauptspeisen*

<i>Riesengarnelen (Wildfang) auf Tomatenrisotto und Kerbelschaum</i>	<i>21,50€</i>
<i>Gefüllte Dorade auf Kartoffelstampf, dazu Olivenjus</i>	<i>22,50€</i>
<i>Lammcarée an Ratatouille und Couscous mit Knoblauchjus</i>	<i>23,00€</i>
<i>Rücken vom Belgischem Landschwein an Bouillonkartoffeln und glasierten Möhren</i>	<i>20,50€</i>
<i>Vegetarische Lasagne frisch aus dem Ofen</i>	<i>16,50€</i>

## *Unser Klassiker*

<i>Filet vom Eifeler Weiderind mit selbstgemachten Pommes Frites und Salat</i>	<i>33,50€</i>
--	---------------

## *Entspannen & genießen*



## *Desserts*

<i>Cocos - Crème Brûlée mit Ananassorbet</i>	<i>9,50€</i>
<i>Schoko – Carameltörtchen auf Crème anglaise (20 Min. Backzeit)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Baba au rhum auf lauwarmem Pflaumenragout Hefeteigkuchen in Rum getränkt</i>	<i>9,00€</i>
<i>Käseauswahl vom Brett</i>	<i>9,50€</i>

### *Für Unentschlossene:*

<i>Dessertteller für zwei Personen (Herzhaft oder süß)</i>	<i>18,50€</i>
--	---------------

*Zu den Desserts empfiehlt unser Küchenchef einen Cuvée Blanc Weißburgunder & Riesling im Barrique gereift vom Weingut Lütticken. Fruchtiger Cuvée mit angenehmer Restsüße, der ideale Begleiter nicht nur bei Süßspeisen und Käse.  
Glas ,01L: 5,00€ Flasche: 29,50€*

*Entspannen & genießen*



## *Menü*

*Krustentiersüppchen mit gebratener Jakobsmuschel*

*oder*

*Roastbeef kalt aufgeschnitten an Sellerie – Apfelsalat mit Trüffel-  
Vinaigrette*

*Riesengarnelen (Wildfang) auf Tomatenrisotto und Kerbelschaum*

*oder*

*Rücken vom Belgischem Landschwein an Bouillonkartoffeln  
und glasierten Möhren*

*Baba au rhum auf lauwarmem Pflaumenragout*

*Hefeteigkuchen in Rum getränkt*

*oder*

*Käseauswahl vom Brett*

*Preis pro Person: 39,50€*

*Entspannen & genießen*