



***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>Lachstatar mit roter Beete und Granny Smith auf Kohlrabicarpaccio und Dillvinaigrette</i>	<i>13,00€</i>
<i>Gegrilltes Filet vom loup de mer auf bunten Bretonischen Tomaten und Rauchöl - Vinaigrette</i>	<i>14,50€</i>
<i>Geröstetes Sauerteigbrot mit Spiegelei, grünem Spargel, Tomate und Kräutern</i>	<i>10,50€</i>
<i>Vichyssoise an ausgelöster Wachtel und Senfsauce</i>	<i>14,50€</i>
<i>Vitello Tonato mit Estragonöl und frittierten Kapern</i>	<i>14,50€</i>

*Entspannen & genießen*



## *Hauptspeisen*

<i>Cassoulet (Fleischeintopf) von der Ente in Tomate geschmort</i>	<i>22,00€</i>
<i>Brust vom Maisgeflügel, serviert auf einer mediterranen Gemüsepotée (Ragout)</i>	<i>21,50€</i>
<i>Rotbarbenfilets auf Szegediner Kraut, dazu Aprikosen – Kartoffel-Plätzchen und eine leichte Kalbsjus</i>	<i>22,50€</i>
<i>Á la Minute geschichtete Fischlasagne mit Bouillabaisereduktion</i>	<i>23,00€</i>
<i>Frühlingsrolle mit Gemüse und Kräutern gefüllt, dazu Tomaten-Chutney und fruchtig – scharfe Sauce</i>	<i>17,50€</i>

## *Unser Klassiker*

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

## *Entspannen & genießen*



## *Desserts*

<i>Mandel - Crème Brûlée an Blaubeereis</i>	9,50€
<i>Fruchtig – herbes Tiramisu von der Orange mit Crunch</i>	9,00€
<i>Aprikosen – Karameltarte mit Pistazieneis</i>	9,50€
<i>Käseauswahl vom Brett</i>	9,50€

### *Für Unentschlossene:*

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

*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*

*Lachstatar mit roter Beete und Granny Smith auf Kohlrabiacarpaccio  
und Dillvinaigrette*

*oder*

*Vitello Tonato mit Estragonöl und frittierten Kapern*

*Cassoulet (Fleischeintopf) von der Ente in Tomate geschmort*

*oder*

*Rotbarbenfilets auf Szegediner Kraut, dazu Aprikosen – Kartoffel-  
Plätzchen und eine leichte Kalbsjus*

*Fruchtig – herbes Tiramisu von der Orange mit Crunch*

*oder*

*Käseauswahl vom Brett*

*Preis pro Person: 39,50€*

*Entspannen & genießen*