



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>Tatar vom Eifler Weiderind an Salat</i>	<i>15,00€</i>
<i>Reibeküchlein mit Sauerkraut und gegrillter Blutwurst</i>	<i>14,00€</i>
<i>Jakobsmuscheln auf Orangen - Lauchgemüse</i>	<i>16,00€</i>
<i>Wittlingfilet an Salat von Brunnenkresse und Beete</i>	<i>14,50€</i>
<i>Suppe vom Hokaido – Kürbis mit curryschaum und Crôutons</i>	<i>8,50€</i>

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.



Hauptspeisen

<i>Tatar vom Eifler Weiderind mit Salat und Pommes Frites</i>	<i>22,50€</i>
<i>Perlhuhnbrust auf sautiertem Wirsing, dazu Nudeln und Estragonjus</i>	<i>22,00€</i>
<i>Muscheln in Weißwein – Sahne mit Pommes Frites</i>	<i>21,50€</i>
<i>Weißer Heilbut an Rote Beeteragout und Kartoffelstampf mit einer leichten Meerrettichsauce</i>	<i>26,00€</i>
<i>Schmorpfanne von buntem Wurzelgemüse und Birnen mit Roquefort und Weißweinsauce</i>	<i>19,50€</i>

Unser Klassiker

<i>Filet vom Eifeler Weiderind mit selbstgemachten Pommes Frites und Salat</i>	<i>35,00€</i>
--	---------------

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.



Desserts

<i>Crème brûlée von Lavendel mit Orangensorbet</i>	9,50€
<i>Zwetschgen – Apfelauflauf mit Vanilleeis</i>	9,50€
<i>Mousse au chocolat mit Crème anglais</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

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.



Menü

*Reibeküchlein mit Sauerkraut und gegrillter Blutwurst
oder*

Wittlingfilet an Salat von Brunnenkresse und Beete

*Perlhuhnbrust auf sautiertem Wirsing, dazu Nudeln und Estragonjus
oder*

Muscheln in Weißwein – Sahne mit Pommes Frites

*Zwetschgen – Apfelauflauf mit Vanilleeis
oder*

Käseauswahl vom Brett

Preis pro Person: 39,50€

Entspannen & genießen

Lieber Gast,

wir hoffen sehr, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Aus kassentechnischen Gründen können Rechnungen nur tischweise erstellt werden. Falls Sie eine getrennte Rechnung benötigen, geben Sie uns bitte zu Beginn Bescheid.