



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>Gratinierter Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Granatapfelvinagrette</i>	<i>13,50€</i>
<i>Grüne Erbsensuppe mit geblämmtem Sardinenspieß</i>	<i>9,50€</i>
<i>Pissaladière (Zwiebel-Sardellen Kuchen)</i> <i>Eine Spezialität aus Nizza</i>	<i>11,50€</i>
<i>Rindertatar auf Feldsalat mit Nussvinaigrette</i>	<i>14,50€</i>
<i>Hirschpastete mit Cognac an Rotkohlsalat, dazu eine Granatapfelreduction</i>	<i>14,50€</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>Auberginengnocchi in Zitronenbutter gebraten mit Kräutern und Peccorino</i>	<i>19,50€</i>
<i>Zanderfilet auf Schmorgurken mit Kartoffelcrôutons und Dillsauce</i>	<i>21,50€</i>
<i>Rotbarbenfilets an Lauch in Senfvoinaigrette und Kartoffel-Speckstampf</i>	<i>22,00€</i>
<i>Confierte Entenkeule an Rotkohl und Spätzle</i>	<i>21,00€</i>
<i>Kaninchentopf á la Marseillan mit Noilly Prat und Baguette</i>	<i>22,50€</i>

Unser Klassiker

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



Desserts

<i>Crème Brûlée von Zitronenverbene mit Zitronen-Thymianeis</i>	<i>10,50€</i>
<i>Beeren – Mandel Gratin</i>	<i>9,00€</i>
<i>Knuspriger Apfelkuchen frisch aus dem Ofen, dazu Vanille-Schlagsahne (Ca. 20 Min.)</i>	<i>11,00€</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

*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

Pissaladière (Zwiebel-Sardellen Kuchen)

oder

Rindertatar auf Feldsalat mit Nussvinaigrette

Rotbarbenfilets an Lauch in Senf vinaigrette und Kartoffel-Speckstampf

oder

Kaninchentopf à la Marseillan mit Noilly Prat und Baguette

Beeren – Mandel Gratin

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.