

Zum Aperitif  
empfehlen wir

**RIESLING CREMANT BRUT**

Weingut Peter Regnery, Klüsserath

**0,1 L € 7,80**

**BIRNE IM PORTWEINSTIL**

Manufaktur Jörg Geiger

**0,05 L € 9,50**

**PRISECCO**

von der Manufaktur Jörg Geiger

von Natur aus alkoholfrei

-Sorte der Saison-

**0,1 L € 7,50**

**BILLGIN**

Gin aus der Eifel mit Thomas Henry Tonic

**4 CL € 11,50**

**HUGO**

Holunderblütenjus mit Sekt oder auch alkoholfrei

**0,15 L € 7,50**

**MARTINI FIERO & TONIC**

Blutorangen infused

Martini-Vermouth & Indian Tonic Water

**0,15 € 7,50**



Vorspeisen & Suppen

**FEINES VON FLUSSKREBSEN**

Rübensalat

gelbe Bete

Frisée

**€ 18,00**

**EIFLER FESTTAGSSUPPE**

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

**€ 9,50**



**VARIATION VON ROTER & GELBER BETE**

Eigelbcreme

Schalotten

Meerrettich

**€ 16,00**



**GESCHÄUMTES KNOBLAUCHCREMESÜPPCHEN**

Topfennocken

**€ 9,50**



**QUICHE VON PAPRIKA & TOMATE**

Basilikum

Pinienkerne

Feldsalat

**€ 16,00**



**SÜßKARTOFFELSUPPE MIT KOKOS & LIMETTE**

Frühlach

**€ 9,50**



**GRATINIERTES RAGOUT VOM  
EIFLER PRACHTHAN**

Grüner Spargel & Minichampignons

Sauce Hollandaise

Blätterteigstange

**€ 18,00**



Salate

**SALATTELLER TORSCHÄNKE**

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gebratene Maishähnchenbrust

fruchtiger Curry-Dip

**€ 23,50**

**SALATTELLER TORSCHÄNKE**

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gratinierter Ziegenfrischkäse

ingelegte Früchte

**€ 23,50**

# Hauptgerichte

## KARTOFFELRÖSTIROULADE

cremiger Frischkäse  
Babyspinat  
Sauté von Waldpilzen  
**€ 27,00**



`FISH & CHIPS' - Fang des Tages  
Knusprig paniert & gebacken  
Trüffelremoulade & rustikale Pommes Frites  
kleiner Gartensalat  
**€ 29,00**

## MEDAILLONS VOM BLUMENKOHL

Erdnuss  
Couscous  
Koriander  
**€ 27,00**



## FILET VOM ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN \*

würzige Kürbiscrème  
Rosenkohl  
konfierte Kartoffeln  
Rieslingschaum  
**€ 34,00**

## DUETT VON KALBSFILET & HÜFTE \*

gegrilltes Gemüse  
`smashed Potatoes'  
Trüffeljus  
**€ 36,00**

## GEFÜLLTE LAMMKOTELETTS \*

Kartoffel-Olivenpüree  
Tomate & grüner Spargel  
Petersilienpesto  
**€ 36,00**

## „SURF & TURF“ \*

-PERLUHNBRUST TRIFFT ROTSCHWANZGARNELE-  
Frischkäseravioli  
Babyspinat  
Birnen-Beurre-Blanc  
**€ 34,00**

## RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-NACH ART DES HAUSES-  
pochierte Birne & Preiselbeeren  
überbacken mit Ziegenfrischkäse  
Parmesan, Walnusspesto & frittiertes Rucola  
Röstikroketten & kleiner Gartensalat  
**€ 29,00**



## SANFT GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN\*

Kräutersaitlinge, Röstzwiebel & Chorizo  
Selleriemousseline  
Schmorjus  
**€ 35,00**

# Dessert

## HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

ingelegte Früchte  
Minzkrokant  
**€ 12,00**

## WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker  
Vanillerahmeis  
**€ 12,00**



## CREME BRÛLÉE VON DER TONKBOHNE

marinierte Beeren  
Cassissorbet  
**€ 13,50**



## TARTELETTE VON BROMBEEREN

leichte Nougatcrème  
Zitronenmelisse  
Orangenparfait  
**€ 13,00**

# Menü

-KOMBINIEREN SIE IHR WUNSCHMENÜ -  
€ 46,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe  
€ 52,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise  
€ 59,00 als Wunschmenü in 4 Gängen  
€ 5,00 je \*