

Zum Aperitif  
empfehlen wir

### RIESLING BRUT

Weingut Reuscher-Haart, Piesport

**0,1 L € 7,80**

### ROSATO BELLA

Feinwürziger Rosato mit Wild-Berries Tonic

**0,15 L € 8,00**

### PRISECCO

von der Manufaktur Jörg Geiger

von Natur aus alkoholfrei

-Sorte der Saison-

**0,1 L € 7,50**

### LIMONCELLO SPRITZ AUF EIS

Sizilianische Zitronen mit unserem Sektaufgegossen

**0,15 L € 8,00**

### HUGO

Holunderblütenjus mit Sekt oder auch alkoholfrei

**0,15 L € 7,50**

### MARTINI FIERO & TONIC

Blutorangen infused

Martini-Vermouth & Indian Tonic Water

**0,15 L € 7,50**



Vorspeisen & Suppen

### STRUDEL VON KAISERGRANAT & RÄUCHERSTÖR

Estragon, Blumenkohl & Kresse

**€ 18,50**

### KNACKIGER SALAT VON SPINAT & ENOKIPILZEN

Zucchini

Büffelmozzarella

Kräuteröl & Frisee

**€ 16,50**



### LINSENFALAFFEL

Paprika

Veganer griechischer Joghurt

Minze

Rucola

**€ 16,50**



### EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

**€ 9,50**



### STAUDENSELLERIECREMESÜPPCHEN

gehacktes Ei

knuspriger Bacon

**€ 9,50**

### KICHERERBSENSCREMESÜPPCHEN

Brokkoli

Chiliflocken

**€ 9,50**



### FALSCHER SCHNECKEN

-6 halbe Garnelen im Schneckenpfännchen überbacken-

Sauce Bearnaise

Bergkäse

**€ 16,50**



Salate

### SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit mariniertes Rohkost

gebratene Maishähnchenbrust

fruchtiger Curry-Dip

**€ 24,50**

### SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit mariniertes Rohkost

gratinierter Ziegenfrischkäse

ingelegte Früchte

**€ 24,50**

# Hauptgerichte

## GEFÜLLTE AUBERGINE

Weißbrot  
Tomatensugo  
Basilikum  
€ 27,50



## MILLE FEUILLE VON GEGRILTEM KOHLRABI

Sommergrün  
Miso  
Kartoffelplätzchen  
€ 27,50



## `FISH & CHIPS'- Fang des Tages

knusprig paniert & gebacken  
Trüffelremoulade & rustikale Pommes Frites  
kleiner Gartensalat  
€ 29,50

## KABELJAUFLET IM BLÄTTERTEIG \*

Ricotta  
Mangold  
Pfifferling-Lauch-Sauté  
€ 35,50

## GRATINIERTER LAMMRÜCKEN \*

Bulgur mit Chorizo & Pecorino  
Geräucherte Paprika  
Salsa Verde  
€ 36,00

## HÜFTSTEAK VOM EIFELRIND \*

Bunte Kräuterbutter  
Grillgemüse  
Bouillonkartoffeln  
€ 35,50

## SANFT GESCHMORTE KALBSHAXE \*

Beurre Blanc  
Pfifferlinge  
Gremolata  
Drillinge  
€ 35,00

## RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-NACH ART DES HAUSES-  
pochierte Birne & Preiselbeeren  
überbacken mit Ziegenfrischkäse  
Parmesan, Walnusspesto & frittiertes Rucola  
Röstikroketten & kleiner Gartensalat  
€ 29,50



# Dessert

## HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

ingelegte Früchte  
Minzkrokant  
€ 12,50

## KÄSE QUARTETT

2erlei Frucht-Senf  
Früchtebrot  
€ 15,50

## SCHOKOLADENCOOKIE

Nougatsauce  
Dreierlei von der Aprikose  
€ 13,50



## WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker  
Vanillerahmeis  
€ 12,50



## ZITRONEN-CHEESECAKE

Kandierte Mandeln  
Vanille  
Thymian  
€ 13,50

# Menü

-KOMBINIEREN SIE IHR WUNSCHMENÜ -

- € 47,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe
- € 53,00 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise
- € 59,00 als Wunschmenü in 4 Gängen
- € 5,00 je \*