

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

SANDDORN SPRITZ AUF EIS

Die „Zitronen des Nordens“ 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



Vor Speisen & Suppen

MARINIERTER THUNFISCH

feiner Kartoffelsalat
Bauerngurke
Meerrettich
€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen
Wurzelgemüse
Eierstich
€ 9,50



CREMIGER FLAN VON GRÜNEM SPARGEL & LIMONEN

Grüne Sauce
Erdnuss
Rauke
€ 16,50



WILDRAHMSUPPE

Buchenpilze
€ 9,50

GESCHÄUMTES PETERSILIENWURZELSÜPPCHEN

Trüffelöl
€ 9,50



PIKANTE BLÄTTERTEIGTASCHEN

geräucherte Paprika-Walnusscreme
Mausohr
€ 16,50



FALSCHER SCHNECKEN

-6 HALBE GARNELEN IM SCHNECKENPFÄNNCHEN ÜBERBACKEN-
Sauce Bearnaise
Bergkäse
€ 16,50



Salate

SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost
gebratene Maishähnchenbrust
fruchtiger Curry-Dip
€ 25,00

SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost
gratinierter Ziegenfrischkäse
eingelegte Früchte
€ 25,00



Hauptgerichte

GEFÜLLTE ZUCCHINICREPES

junger Spinat
Süßkartoffel
Frischkäse
€ 27,50



RISOTTO-ARANCHINI

Champignon-Duxelles
Kürbisragout
Curryschaum
€ 27,50



‘FISH & CHIPS’- Fang des Tages
knusprig paniert & gebacken
Trüffelremoulade & rustikale Pommes Frites
kleiner Gartensalat
€ 29,50

WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN *
leichter Curryschaum
Ratatouille
gefüllte Kartoffeln
€ 36,00

ROSA GEBRATENE BRUST VON DER BARBARIE-ENTE *

Samosa von der Entenkeule
Kardinalspürée
Gewürzbirne
€ 36,00

MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET *

Barolojus
Perlzwiebel
Bohnenallerlei
Kartoffelpürée
€ 36,00

DUETT VOM HEIMISCHEN REH *

-BADEN BADEN-
Rosa gebratener Rehrücken
Ragout aus der Keule sanft geschmort
Waldpilz-Kartoffelquiche
€ 36,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

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



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

ingelegte Früchte
Minzkrokant
€ 12,50

„BABA AU RHUM“

-VEGANES, GETRÄNKTES TÖRTCHEN-
ingelegte Feigen
vegane Karamellsahne
Eis von der gerösteten Feige
€ 13,50



KÄSE QUARTETT

2erlei Frucht-Senf
Früchtebrot
€ 15,50

WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker
Vanillerahmeis
€ 12,50



GEEISTE BEERENTARTE

Fruchtgel
Sabayoncreme
€ 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 *