

*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 Natur aus alkoholfrei
von der Manufaktur Jörg Geiger

-Sorte der Saison-

0,1 L € 7,50

SANDDORN SPRITZ AUF EIS

Die „Zitronen des Nordens“ mit Sekt aufgegossen

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

VARIATION VOM KALTGERÄUCHERTEN LACHS & KABELJAU

Karottentatar

Orange

Griechischer Joghurt

€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

€ 9,50



WÜRZIGE MARONENPASTETE

Johannisbeeren-Relish

Feldsalat

Kartoffelvinaigrette

€ 16,50



HUMMERSUPPE „CARDINAL“

gebratene Garnele

€ 10,50

GESCHÄUMTES STEINPILZRAHMSÜPPCHEN

gerösteter Pumpernickel

€ 9,50



GEFÜLLTE ROTE BETE

Quinoasalat

Walnuss

Kräuteröl

€ 16,50



GEBRATENE ST. JAKOBSMUSCHEL

Belugalinsen

Nussbitterschaum

€ 18,50

Salate

SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gebratene Maishähnchenbrust

fruchtiger Curry-Dip

€ 25,00

€ 17,50 als Vorspeise

SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gratinierter Ziegenfrischkäse

eingelegte Früchte

€ 25,00

€ 17,50 als Vorspeise



Kauptgerichte

GEBACKENER BUTTERNUTKÜRBIS

marinierter Feta
eingelegte Kirschtomaten
milder Knoblauchschaum
€ 27,50



KOHLRABI-NOCKEN

Leinsamen
Kartoffel-Frühschlauchmousseline
Trüffelfjus
€ 27,50



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

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN *

Basilikum-Olivensauce
Artischocken
Rosmarin-Röstkartoffeln
€ 36,00

APFELROTKRAUT & HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL *

Wahlweise mit:
- geschmorten Kalbsbäckchen
Oder
- knuspriger Gänsekeule
€ 36,00

EIFLER RUMPSTEAK „STRINDBERG“ *

Schalotten-Senfkruste
Pfefferrahmsauce
Grünkohl
Kartoffel-Topinamburggratin
€ 36,00

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN *

Kräuterhaube
Wachholderjus
Schwarzwurzeln à la crème
Schupfnudeln
€ 36,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

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



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

eingelegte Früchte
Minzkrokant
€ 12,50

KÄSE QUARTETT

zweierlei Frucht-Senf
Früchtebrot
€ 15,50

WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker
Vanillerahm
€ 12,50



MANDELTÖRTCHEN MIT MANGO

Passionsfruchtgel
Mangosorbet
Pistaziencrumble
€ 13,50



DESSERTTELLER TORSCHÄNKE

Himbeer-Biscoff-Trifle
Gewürz-Crème Brûlée
kleines Apfelklößchen mit Vanilleeis
€ 14,50

-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 *