

*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

GEFÜLLTES PASTETCHEN

Langoustinensalat

Süße Senfcreme

Apfel & Dill

€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

€ 9,50



VARIATION VON BUNTER BETE

Hüttenkäse

Meerrettich

Feldsalat

€ 16,50



KAROTTEN-INGWERSUPPE

Chili & Sesam

€ 10,50



COCKTAIL VON AVOVADO & BUNTEN TOMATEN

Vegane Sauce Mayonnaise

Quinoa

Rote Zwiebel

€ 16,50



GESCHÄUMTES SÜPPCHEN VON DER KERBELKNOLLE

Salsa Verde

€ 9,50



„FALSCHES SCHNECKEN“

6 halbe Garnelen im Schneckenpfännchen gratinieren

Sauce Bearnaise

Bergkäse

€ 16,50



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

ingelegte Früchte

€ 25,00

€ 17,50 als Vorspeise



Kauptgerichte

KNUSPRIGE STECKRÜBENTALER

Büffelmozzarella
Cremige Lauchsauté
Wildkräutersalat

€ 27,50



RAUCHBLUMENKOHL

Petersilienwurzelpüree
Lockerer Couscous
Curry

€ 27,50



`FISH & CHIPS'- Fang des Tages

knusprig paniert & gebacken
Trüffelremoulade & rustikale Pommes Frites
kleiner Gartensalat

€ 29,50

FILET VOM SEESAIBLING *

Limonenrisotto
Gefüllte Tomätchen
Parmesanschaum

€ 35,00

ROULADE VOM EIFLER REH *

mit Dörrobst gefüllt
Rosenkohl á la creme
Kartoffelpüree

€ 34,50

MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET

Rotwein-Schalotten
Buchenpilze im Speckmantel
Kartoffelkuchen

€ 36,00

LAMMCARÈE MIT KRÄUTERKRUSTE *

-rosa gebraten-
Tomatensugo
Gebackene Drillinge

€ 36,00

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

zweierlei Frucht-Senf
Früchtebrot

€ 15,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN

Ragout & Sorbet von der Schwarzkirsche

€ 13,50



WARMER APFELKLÖß

Zimtzucker
Vanillerahm

€ 12,50



KOKOS-SCHNEEBÄLLE

Blutorange
Schokolade
Melisse

€ 14,50

UNSER BESONDERES ANGEBOT

-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 *