

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



GEFÜLLTES PASTETCHEN

Langoustinen-salat
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 & BUNTEM

TOMATEN
Vegane Sauce Mayonnaise
Quinoa
Rote Zwiebel
€ 16,50



GESCHÄUMTES SÜPPCHEN VON DER KERBELKNOLLE

Salsa Verde
€ 9,50



„FALSCHE SCHNECKEN“

6 halbe Garnelen im Schneckenpfännchen gratiniert
Sauce Bearnaise
Bergkäse
€ 16,50



SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit mariniertem Rohkost
gebratene Maishähnchenbrust
fruchtiger Curry-Dip
€ 25,00
€ 17,50 als Vorspeise

SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit mariniertem Rohkost
gratinierter Ziegenfrischkäse
eingekochte Früchte
€ 25,00
€ 17,50 als Vorspeise



Kauptgerichte

KNUSPRIGE STECKRÜBENTALER
*Büffelmozzarella
Cremige Lauchsauté
Wildkräutersalat*
€ 27,50



RAUCHBLUMENKOHL
*Petersilienwurzelpürée
Lockerer Couscous
Curry*
€ 27,50



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

ROULADE VOM EIFLER REH *
*mit Dörrobst gefüllt
Rosenkohl á la creme
Kartoffelpürée*
€ 34,50

LAMMCARÈE MIT KRÄUTERKRUSTE *
*-rosa gebraten-
Tomatensugo
Gebackene Drillinge*
€ 36,00

FILET VOM SEESAIBLNG *
*Limonenrisotto
Gefüllte Tomätschen
Parmesanschaum*
€ 35,00

MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET
*Rotwein-Schalotten
Buchenpilze im Speckmantel
Kartoffelkuchen*
€ 36,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN
*-NACH ART DES HAUSES-
pochierte Birne & Preiselbeeren
überbacken mit Ziegenfrischkäse
Parmesan, Walnusspesto & frittierter Rucola
Röstkrokettten & kleiner Gartensalat*
€ 29,50



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET
*eingelegte Früchte
Minzkrokant*
€ 12,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE
Ragout & Sorbet von der Schwarzkirsche
€ 13,50

KÄSE QUARTETT
*zweierlei Frucht-Senf
Früchtebrot*
€ 15,50

WARME APFELKLÖßE
*Zimtzucker
Vanillerahmeis*
€ 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 *