

*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

EIFEL KIR ROYAL

Johannisbeerlikör 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

CARPACCIO VON SOUS VIDE GEGARTER JAKOBSMUSCHEL & HUMMER

Petersilienwurzel

Orange

Fenchel

€ 18,50

EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

€ 9,50



BUCHWEIZENSALAT

Bauerngurke

Radieschen-Gazpacho

Gartenkresse

€ 16,50



TATAR VON MANGO, TOFU & CURRY

Edamame

Limone

Frisée

€ 16,50



GESCHÄUMTES GEFLÜGELCREMESÜPPCHEN

rotes Zwiebelconfit

€ 9,50

CREMESÜPPCHEN VON SHIITAKEPILZEN

Tramezzini

Petersilienöl

€ 9,50



„FALSCHES SCHNECKEN“

6 halbe Garnelen im Schneckenpfännchen gratiniert

Sauce Bearnaise

Bergkäse

€ 16,50



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



Salate

Kauptgerichte

GEBACKENE KARTOFFELROULADE

Kräuterfrischkäse

Sauté von grünem Spargel

Sauce Hollandaise

€ 27,50



RISOTTO ARANCHINI IM SESAMMANTEL

Linsen-Paprikasugo

Kräuterchiffonade

€ 27,50



`FISH & CHIPS'- Fang des Tages

knusprig paniert & gebacken

Trüffelremoulade & rustikale Pommes Frites

kleiner Gartensalat

€ 29,50

FILET VOM SKREI IN DER KARTOFFELKRUSTE *

junger Spinat

eingelegte Kirschtomaten

Beurre Blanc

€ 36,00

GEFÜLLTE KEULE VOM EIFLER KANINCHEN*

Mini-Kräutersaitlinge

Kürbisstrudel

Weißweinbutter Sauce

€ 35,00

EIFLER RUMPSTEAK *

Ochsenbäckchensauce

gegrillte Babykarotten

Kartoffelrösti

€ 36,00

ROSA GEBRATENE BRUST VON DER FLUGENTE *

knackiges Frühlingsgemüse

Chorizo-Graupenrisotto

Portweinjus

€ 35,00

RÜCKENSTEAK VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN

-NACH ART DES HAUSES-

pochierte Birne & Preiselbeeren

überbacken mit Ziegenfrischkäse

Parmesan, Walnusspesto & frittierter Rucola

Röstikroketten & kleiner Gartensalat

€ 29,50



Dessert

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

eingelegte Früchte

Minzkrokant

€ 12,50

KÄSE TRIO

zweierlei Frucht-Senf

Früchtebrot

€ 15,50

WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker

Vanillerahmeeis

€ 12,50



DREIERLEI VON DER HEIMISCHEN BIRNE



Crumble, Gel & Sorbet

Gewürzcreme & Melisse

€ 13,50

MILLE FEUILLE

Strudelteig

Weißer Schokolade

Banane

Zimt

€ 13,50

Menü

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 *