

Zum Aperitif  
empfehlen wir

**PINOT SEKT BRUT**

Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich

**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

**TATAR VOM KALTGERÄUCHERTEN  
KRÄUTERLACHS**

Mangosalsa

Frisée

Reischips

**€ 18,50**

**EIFLER FESTTAGSSUPPE**

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

**€ 9,50**



**„MILLE FEUILLE“ VON WEIßEM &  
GRÜNEM SPARGEL**

Austernpilze

Tomatenpesto

**€ 16,50**



**GESCHÄUMTES SPARGELCREMESÜPPCHEN**

Braune Butter

Schnittlauch

**€ 9,50**

**FLAN VON GESCHMORTER AUBERGINE**

Bärlauchvelouté

Antipastigemüse

Mausohrsalat

**€ 16,50**



**CREMESÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH**

Sojasahne

**€ 9,50**



**GRATINIERTER WEINBERGSSCHNECKEN**

-STRAßBOURGER ART-

Bärlauchbutter

Baguette

**€ 16,50**



**SALATTELLER TORSCHÄNKE**

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gebratene Maishähnchenbrust

fruchtiger Curry-Dip

**€ 25,00**

**€ 17,50 als Vorspeise**

Salate

**SALATTELLER TORSCHÄNKE**

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gratinierter Ziegenfrischkäse

ingelegte Früchte

**€ 25,00**

**€ 17,50 als Vorspeise**



# Hauptgerichte

## OFFENE LASAGNE

Babyspinat  
pochiertes Landei  
Kirschtomaten  
Parmesanschaum  
**€ 27,50**



## BUCHWEIZEN-KARTOFFELCRÊPES

grüner & weißer Spargel  
Ratatouille  
Sauce Bechamel  
**€ 27,50**



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

## FILET VOM WOLFSBARSCH \*

-AUF DER HAUT GEBRATEN-  
Curryschaum  
Mini-Frühlingsgemüse  
confierte Kartoffeln  
**€ 36,00**

## ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE \*

Rosmarinkruste  
Schnippelbohnen  
knuspriges Kartoffelpüree  
**€ 35,00**

## MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET \*

Portweinjus  
Weißer Spargel mit Hollandaise  
gefüllte Kartoffeln  
**€ 36,00**

## DUETT VOM KALB AUS DER EIFEL \*

-GESCHMORTE HAXE & GRATINIERTER RÜCKEN-  
Metzgersauce  
Allerlei von Buttermöhren  
Kräuterknöpfe  
**€ 36,00**

## 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

ingelegte Früchte  
Minzkrokant  
**€ 12,50**

## KÄSE TRIO

zweierlei Frucht-Senf  
Früchtebrot  
**€ 13,50**

## WARME APFELKLÖßE

Zimtzucker  
Vanillerahmeis  
**€ 12,50**



## PARFAIT VON WIESENKRÄUTERN

Rhabarberagout  
Schokoladenbrownie  
Basilikumpesto  
**€ 13,50**



## VANILLE CHEESECAKE

Erdbeer-Hisbiskus-Gel  
Erdbeersorbet  
Pistazie  
**€ 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 \*