

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER



MOSAİK VOM EIFLER RINDERFILET -ROH MARINIERT-
grüner Pfeffer, Zwiebelconfit, Knoblauchmayonnaise & Rucola
2024 Grauburgunder Qualitätswein feinherb
Weingut tim Wey, Rivenich/Mosel

SÜßKARTOFFELCREMESUPPE
marinierte Krabben

20243 Mertesdorfer Herrenberg off dry
Erben von Beulwitz, Mertesdorf/Ruwer

FILET VOM ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN
Pfifferlinge la crème, Polenta & Pecorino

2022 Weißburgunder trocken
Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz
*** / oder

EIFLER RUMPSTEAK „CAFÈ DE PARIS“

Portweinjus, sommerliches Grillgemüse & Käse-Kartoffeltaler
2024 D'ACCORD ROTWEINCUVÉE

Weingut Thanisch, Lieser/Mosel

HASELNUSS-SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Karamellkern, marinierte Erdbeeren & Vanilleparfait
2001 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese

Weingut Zehnthof, Dietmar Nilles, Trittenheim/Mosel
/Mosel

*** / oder

KÄSE TRIO

2erlei Fruchtsenf, Früchtebrot

Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller
-lassen Sie sich überraschen-

€ 64,00 als Menü in 4 Gängen (VSP, Suppe, Hauptgang zur Wahl, Dessert oder Käse)

€ 75,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

GEFÜLLTE MINI-SPITZPAPRIKA

eingeleger Feta, Oliven & Bulgur

2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-
Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

*** / oder

SOMMERLICHE GEMÜSE REIS BOWL

Avocado, Bauerngurke, Mango & Koriander

2024 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig
Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

CREMESÜPPCHEN VON PFIFFERLINGEN

Gartenkräuter

2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken
Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

KNUSPRIGE AUBERGINE

Waldpilzfüllung, Kichererbsenragout & Kartoffelkrapfen

2024 Grauburgunder trocken
Weingut Jörg Thanisch, Lieser/Mosel
*** / oder

RICOTTA-SPINATDUMPLINGS

leichte Käsesauce & bunte Tomaten & Wildkräuter

2008 Schiefer Riesling fruchtig trocken
Van Volxem, Wiltingen/Saar

VARIATION VOM GELBEN PFIRSICH

geröstete Mandeln, Melisse & Ahorneis

Riesling Spätlese Mosel

-lassen Sie sich überraschen-

*** / oder

KÄSE TRIO

2erlei Fruchtsenf, Früchtebrot

Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller
-lassen Sie sich überraschen-

€ 59,00 als Menü in 4 Gängen (Vorspeise zur Wahl, Suppe & Hauptgang zur Wahl, Dessert/Käse)

€ 70,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

