

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 € 8,00**

### 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

### MOSAIK VOM EIFLER RINDERFILET

-ROH MARINIERT-

grüner Pfeffer

Zwiebelconfit

Knoblauchmayonnaise

Rucola

**€ 18,50**

### EIFLER FESTTAGSSUPPE

Markklößchen

Wurzelgemüse

Eierstich

**€ 9,50**



### GEFÜLLTE MINI-SPITZPAPRIKA

ingelegter Feta

Oliven

Bulgur

**€ 16,50**



### SÜßKARTOFFELCREMESUPPE

marinierte Krabben

**€ 9,50**

### SOMMERLICHE GEMÜSE REIS BOWL

Avocado

Bauerngurke

Mango

Koriander

**€ 16,50**



### CREMESÜPPCHEN VON PFIFFERLINGEN

Gartenkräuter

**€ 9,50**



### „FALSCHEN SCHNECKEN“

-6 HALBE GARNELEN GRATINIERT-

Sauce Bearnaise

Bergkäse

**€ 17,50**



Salate

### SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gebratene Maishähnchenbrust

fruchtiger Curry-Dip

**€ 25,00**

**€ 18,50 als Vorspeise**

### SALATTELLER TORSCHÄNKE

Bunte Blattsalate mit marinierter Rohkost

gratinierter Ziegenfrischkäse

ingelegte Früchte

**€ 25,00**

**€ 18,50 als Vorspeise**



# Kauptgerichte

## RICOTTA-SPINATDUMPLINGS

leichte Käsesauce  
bunte Tomaten  
Wildkräuter  
**€ 27,50**



## KNUSPRIGE AUBERGINE

Waldpilzfüllung  
Kichererbsenragout  
Kartoffelkrapfen  
**€ 27,50**



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

## FILET VOM ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN \*

Pfifferlinge la crème  
Polenta  
Pecorino  
**€ 36,00**

## SUPREME VOM KIKOKHUHN \*

-IM BLÄTTERTEIG GEBACKEN-  
feines Gemüse  
Pommery Senfsauce  
**€ 36,00**

## EIFLER RUMPSTEAK „CAFÈ DE PARIS“ \*

Portweinjus  
sommerliches Grillgemüse  
Käse-Kartoffeltaler  
**€ 36,00**

## DUETT VOM HEIMISCHEN REH \*

-SCHNITZEL AUS DER KEULE & GRATINierter RÜCKEN-  
Sellerie  
Süßkirschen  
Kartoffelkrapfen  
**€ 37,00**

## 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  
**€ 13,50**

## WARMER APFELKLÖßE

Zimtzucker  
Vanillerahmeis  
**€ 12,50**



## VARIATION VOM GELBEN PFIRSICH

geröstete Mandeln  
Melisse  
Ahorneis  
**€ 13,50**



## HASELNUSS-SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Karamellkern  
marinierte Erdbeeren  
Vanilleparfait  
**€ 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 \*