



Unsere Menü Empfehlung

Leichte Spargelsuppe

mit Kaffirlimette & gerösteter Kokosnuss

Gebratenes Maishähnchen aus der Eifel

mit Balsamicorotten & Morschelrahm

Sommerliches Tiramisu

mit Costa Rica Hochland Kaffee & Passionsfrucht-Sauce

3 Gänge

54.0 €

Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.

Abend KARTE

VORSPEISE

- Brot & Butter*** 6.5 €
hausgebackenes Brot mit einer Variation von Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles
- Leichte Spargelsuppe *** 12.5 €
mit Kaffirlimette & gerösteter Kokosnuss
- Ballottine von der Black Tiger Garnele** 19.0 €
mit Yuzumarinade & Avocado-creme
- Salat von grünem & weißem Spargel*** 17.0 €
mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette & frischem Kerbel
- Asiatisches Kalbstatar** 18.5 €
mit Limetten-Chili-Mayonnaise, gerösteten Noriblättern, eingelegtem Ingwer & frischem Koriander
- ALS HG
26.5 €

* vegetarisch

Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.

Abend KARTE

HAUPTGÄNGE

Salat a la Verbene

21,5 €

*Bunter Salat, grünen Bohnen, gekochtem Ei,
Brunnenkresse, Tomaten & Thunfisch in Öl*

Spinat-Ricotta-Ravioli *

25.5 €

mit Salbeibutter, grünem & weißem Spargelragout

Gebratener Zander

32.5 €

mit cremigem Risotto, Burrata & grünem Spargel

Maishähnchen aus der Eifel

30.5 €

mit Balsamicakarotten & Morschelrahm

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind

32.5 €

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & geschmorten Zwiebeln

* vegetarisch

Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.

Abend KARTE

KÄSE

regionale Käseauswahl*

mit Brot & Feigensenf

16.5 €

DESSERT

Schoko-Marshmallow-Brownie*

mit Pistazien & Vanilleeis

9.5 €

Sommerliches Tiramisu *

mit Costa Rica Hochland Kaffee & Passionsfrucht-Sauce

12,5 €

Rhabarber-Mascarpone-Eis *

mit gerösteten Haselnüssen & marinierten Erdbeeren

9.5 €

* *vegetarisch*

Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.