



Unsere Menü Empfehlung

Spargelsuppe

mit Kaffirlimette & Spargeleinlage

Gebratenes Maishähnchen aus der Eifel

mit Balsamicokarotten & Morschelrahm

Sommerliches Tiramisu

mit Costa Rica Hochland Kaffee & Passionsfrucht-Sauce

3 Gänge

56,5 €

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

Spargelsuppe *

12.5 €

mit Kaffirlimette & Spargeleinlage

geräucherter Wildlachs

19.0 €

mit Yuzumarinade, Avocadocreme & kleinem Kräutersalat

Salat von grünem & weißem Spargel*

17.0 €

mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette & frischem Kerbel

Beefroll Deluxe

18.5 €

hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Senfsalat, Rapssaat & asiatischer Marinade

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*

Hausgemachte Ricotta-Ravioli *

25.5 €

mit Salzeibutter, grünem & weißem Spargelragout

Gebratener Zander

32.5 €

mit cremigem Risotto, Burrata & grünem Spargel

Maishähnchen aus der Eifel

32,5 €

mit Balsamicorotten & Morschelrahm

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g

34,5 €

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 €

Buttermilch-Rhabarber-Eis *

mit marinierten Erdbeeren & Mandelhippe

9.5 €

* *vegetarisch*

Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.