



Menü

Kürbissuppe

mit Kürbiskernpesto & eingelegtem Ingwer

herbstlicher Radicchio-Apfel-Salat

mit gebratener Gänsebrust

Rouladen vom Eifeler Weiderind

mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing

Crème brûlée

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

3 Gänge 53,5 €

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

4 Gänge 71,5 €

(Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

Änderungen vorbehalten. Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergienkarte.

Abend KARTE

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

hausgebackenes Brot mit einer Variation von Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles

gefüllter Kräuter-Crêpe*

17,5 €

mit Feldsalat, Blauschimmelkäse, Birne & gerösteten Walnüssen

Kürbissuppe

12,0 €

mit Kürbiskernpesto & eingelegtem Ingwer

herbstlicher Radicchio-Apfel-Salat

18,0 €

mit geräucherter Gänsebrust

klassisches Tatar vom Eifeler Weiderind

22,0 €

mit Kartoffelrösti, aufgeschlagener Crème fraîche

ALS HG

28,0 €

+10g Aki Selection Black Lable Caviar



18,0 €

* vegetarisch

Änderungen vorbehalten. Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.

Abend KARTE

HAUPTGÄNGE

- Bunter Salat*** 21,5 €
*mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln,
getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing*
- gebratene Steinpilze** 28,5 €
*mit hausgemachten Spaghettini und Ahrweiler Rauchfleisch
(gerne auch komplett vegetarisch)*
- Kürbis mit Sesam-Honigkruste** 24,5 €
Orangen-Misosauce & frischen Kräutern
+ Kartoffelecken +4,0 €
- gebratener Zander** 36,0 €
*mit glasierten Trauben, Kartoffelpüree, Rieslingkraut
& gerösteter Blutwurst*
- Rouladen vom Eifeler Weiderind** 32,5 €
mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing
- ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g** 36,5 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken & geschmorten Zwiebeln

* gerne auch vegetarisch

Änderungen vorbehalten. Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.

Abend
KARTE

KÄSE

regionale Käseauswahl *

mit Brot & Feigensenf

16,5 €

DESSERT

Tarte au Chocolat*

mit karamellisierter Schokolade & Kaffee-Zimt-Zabaione

12,5 €

Crème brûlée*

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

12,5 €

Beeren-Cassis-Sorbet*

mit Winzersekt vom Weingut im Zwölberich

10,5 €

* vegetarisch

Änderungen vorbehalten. Bei Allergien, fragen Sie uns bitte nach unserer Allergenenkarte.