



Menü

Kürbissuppe*

mit Kürbiskernpesto & eingelegtem Ingwer

winterlicher Radicchio-Apfel-Salat

mit geräucherter Gänsebrust & gerösteten Walnüssen

Eifeler Gänsekeule

hausgemachter Quitten-Rotkohl, Bratapfel, gebratenen Serviettenknödel & Orangenjus

Gewürzschokoladen Crème brûlée*

mit Vanilleeis & Zwetschgenröster

3 Gänge 59,0 €

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

4 Gänge 77,0 €

(Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

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

Abend KARTE

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

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

gerösteter Blumenkohl*

18,0 €

mit Granatapfelkernen, Pistazien & frischen Kräutern

Kürbissuppe *

12,0 €

mit Kürbiskernpesto & eingelegtem Ingwer

winterlicher Radicchio-Apfel-Salat

18,0 €

mit geräucherter Gänsebrust & gerösteten Walnüssen

klassisches Tatar vom Eifeler Weiderind

22,0 €

mit Kartoffelrösti, aufgeschlagener Crème fraîche

+10g Aki Selection Black Lable Caviar

(*leider* geil)



ALS HG

28,0 €

18,0 €

* vegetarisch

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

Abend KARTE

HAUPTGÄNGE

Bunter Salat*

21,5 €

*mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln,
getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing*

hausgemachte Ricotta-Ravioli*

25,0 €

mit jungem Spinat & Trüffelschaum

Kürbis mit Sesam-Honigkruste*

26,5 €

Orangen-Misosauce , frischen Kräutern & Kartoffelecken

weißer Heilbutt

39,0 €

mit Krustentiersauce, Zitronenrisotto und Spinat

Eifeler Gänsekeule

37,0 €

*mit hausgemachtem Quitten-Rotkohl, Bratapfel
gebratenen Serviettenknödel & Orangenjus*

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g

36,5 €

mit Kräuterbutter, Thomas's frites & geschmorten Zwiebeln

** vegetarisch*

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

Abend
KARTE

KÄSE

regionale Käseauswahl *

mit Brot & Feigensenf

16,5 €

DESSERT

Tarte au Chocolat*

mit karamellisierter Schokolade & Kaffee-Zimt-Zabaione

12,5 €

Gewürzschokoladen Crème brûlée*

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

13,5 €

Beeren-Cassis-Sorbet*

mit Winzersekt vom Weingut im Zwölberich

10,5 €

* vegetarisch