



Menü

Französische Zwiebelsuppe

mit gratiniertem Gruyère

Tempura-Garnelen

mit Papaya-Salat (süß-sauer) & Chili-Dip

Eifeler Schweinefilet

mit Monschauer Senf, hausgemachten Spätzle & buntem Ofengemüse

Pistazien-Crème brûlée*

mit Bourbon Vanilleeis & knusprigem Kadaifi

3 Gänge 59,0 €

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

4 Gänge 79,0 €

(Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

Abend KARTE

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

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

Confierte Champignons

18,0 €

mit Salzzitrone Couscous & gebranntem Lauch

Französische Zwiebelsuppe

13,5 €

mit gratiniertem Gruyère

Tempura Garnelen

21,0 €

mit Papaya-Salat (süß-sauer) & Chili-Dip

geräucherte Forelle aus dem Westerwald

18,0 €

mit mariniertem gelber Beete, Apfel & Meerrettich

** vegetarisch*

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

Abend KARTE

HAUPTGÄNGE

- hausgemachte Ricotta-Ravioli*** 25,0 €
mit jungem Spinat & Steinpilzen
- Salat mit gebratenen Garnelen** 26,5 €
Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel
- Bunter Salat*** 21,5 €
*mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln,
getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing*
- gefüllte Süßkartoffel*** 26,5 €
mit Grünkohl, Schafskäse & Kräuterjoghurt
- gebratener Lachs** 34,5 €
mit Pico de gallo & Riesling-Beurre blanc
- Eifeler Schweinefilet** 36,0 €
mit Monschauer Senf, hausgemachten Spätzle & buntem Ofengemüse
- 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

Zartbitterschokoladen-Soufflé

aus 70% Kakaoanteil mit kreolischen Früchten & Bananeneis

13,0 €

Pistazien-Crème brûlée*

mit Bourbon Vanilleeis & knusprigem Kadaifi

13,5 €

Beeren-Cassis-Sorbet*

mit Winzersekt vom Weingut im Zwölberich

10,5 €

* vegetarisch