



Menü

Frühlingskräutersuppe

mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Crème fraîche

Verbene Fried Chicken

mit kleinem Feldsalat & Parmesan-Chili-Mayonnaise

(gerne auch vegetarisch mit knusprigen Austernpilzen)

gratinierter Lammrücken aus Ahrweiler

mit Bärlauch-Gnocchi & glasiertem Löwenzahn

oder

in Kaffir-Limetten-Butter gebr. Seeteufel

mit Zitronengras-Kokossauce, jungen Erbsen und Jamsinreis

Crème brûlée

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout & Bourbon Vanilleeis

3 Gänge 59,0 €

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

4 Gänge 79,0 €

(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

Verbene Fried Chicken

19,0 €

*mit Feldsalat & Parmesan-Chili-Dip
(gerne auch vegetarisch mit knusprigen Austernpilzen)**

Frühlingskräutersuppe*

12,5 €

mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Crème fraîche

gebratene Jakobsmuschel

24,0 €

mit Kapern-Petersilien-Vinaigrette & geröstetem Blumenkohl

Beefroll Deluxe

21,0 €

hauchdünnes Rinderfilet mit knackigen Zuckerschoten, asiatischer Marinade & Avocado-creme

HG 28,0 €

* vegetarisch

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

Abend KARTE

HAUPTGÄNGE

hausgemachte Spaghettini

mit wachweichem Eigelb, knuspriger Guanciale & Nussbutterschaum

25,0 €

Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel

26,5 €

Bunter Salat*

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

21,5 €

Risotto mit schwarzer Limette*

mariniertem Burrata & gebratenem grünen Spargel

26,5 €

in Kaffir-Limetten-Butter gebr. Seeteufel

mit Zitronengras-Kokossauce, jungen Erbsen und Jamsinreis

39,5 €

gratinierter Lammrücken aus Ahrweiler

mit Bärlauch-Gnocchi & glasiertem Löwenzahn

39,5 €

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g

mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorten Zwiebeln

36,5 €

Extra Beilagen

*gebratener grüner Spargel 6,50 / kleiner Beilagensalat 6,50 / buntes Gemüse 5,50
Pommes frites 5,50 / Majo im Gläschen oder Ketchup 2,0 / Ketchup & Majo 3,5*

* vegetarisch

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

Abend KARTE

KÄSE

regionale Käseauswahl *

mit Brot & Feigensenf

16,5 €

DESSERT

Himbeer-Panna-Cotta

mit Zitronenverbene-Himbeersorbet und knusprigen Karamell-Chips

12,5 €

Crème brûlée*

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout & Bourbon Vanilleeis

13,5 €

Zitronensorbet mit frischer Melisse*

aufgegossen mit Winzersekt vom Weingut im Zwölberich

10,5 €

* vegetarisch