



Menü

Spargelcremesuppe

mit frischem Kerbel & Salzzitrone

Salat vom grünen & weißem Spargel

mit Wiesenkräutern, marinierten Erdbeeren & gehobeltem Parmesan

Maishähnchen aus der Eifel

mit Bärlauch-Kartoffelpüree, gebratenen Mairübchen & Trüffelrahm

oder

in Kaffir-Limetten-Butter gebr. Seeteufel

mit Zitronengras-Kokossauce, jungen Erbsen und Jamsinreis

Zitronen-Cheesecake-Dessert*

mit Zitronenverbenerparfait und Mandel-Granola

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)**
- Salat vom grünen & weißem Spargel** 19,5 €
mit Wiesenkräutern, marinierten Erdbeeren & gehobeltem Parmesan
- Spargelcremesuppe** 12,5 €
mit frischem Kerbel & Salzzitrone
- 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 Pasta*** 24,5 €
mit gebratenen Champignons, Ricotta & getrockneten Tomaten
- Salat mit gebratenen Riesengarnelen** 24,5 €
Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel
- Bunter Salat*** 21,5 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln, getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing
- Risotto mit schwarzer Limette*** 26,5 €
mariniertem Burrata & gebratenem grünen Spargel
- in Kaffir-Limetten-Butter gebr. Seeteufel** 39,5 €
mit Zitronengras-Kokossauce, jungen Erbsen und Jamsinreis
- Maishähnchen aus der Eifel** 37,5 €
mit Bärlauch-Kartoffelpüree, gebratenen Mairübchen & Trüffelrahm
- ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g** 36,5 €
mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorten Zwiebeln

Extra Beilagen

*gebratener weißer & grüner Spargel 6,50 / kleiner Beilagensalat 6,50 /
Pommes frites 5,50 / Heinz Majo oder Heinz Ketchup im Gläschen 1,5 , beides 2,5*

** vegetarisch*

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

Abend KARTE

HAUPTGÄNGE

- hausgemachte Pasta*** 24,5 €
mit gebratenen Champignons, Ricotta & getrockneten Tomaten
- Salat mit gebratenen Riesengarnelen** 24,5 €
Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel
- Bunter Salat*** 21,5 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse, gesalzenen Mandeln, getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing
- Risotto mit schwarzer Limette*** 26,5 €
mariniertem Burrata & gebratenem grünen Spargel
- in Kaffir-Limetten-Butter gebr. Seeteufel** 39,5 €
mit Zitronengras-Kokossauce, jungen Erbsen und Jamsinreis
- Maishähnchen aus der Eifel** 37,5 €
mit Bärlauch-Kartoffelpüree, gebratenen Mairübchen & Trüffelrahm
- ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g** 36,5 €
mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorten Zwiebeln

Extra Beilagen

*gebratener weißer & grüner Spargel 6,50 / kleiner Beilagensalat 6,50 /
Pommes frites 5,50 / Heinz Majo oder Heinz Ketchup im Gläschen 1,5 , beides 2,5*

** vegetarisch*

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

Abend KARTE

DESSERT

Zitronen-Cheesecake-Dessert*

14,5 €

mit Zitronenverbeneperfait und Mandel-Granola

Crème brûlée*

13,5 €

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout & Bourbon Vanilleeis

hausgemachtes Himbeersorbet*

10,5 €

aufgegossen mit Winzersekt vom Weingut im Zwölberich

KÄSE

regionale Käseauswahl *

16,5 €

mit Brot & Feigensenf

** vegetarisch*

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