



Menü

c r e m i g e K ü r b i s s u p p e *

mit eingekochtem Ingwer & Kürbiskernpesto

K n u s p r i g e T e m p u r a G a r n e l e n

mit süß-säuerlichem Papaya-Salat, Chili-Dip & geröstetem Sesam

g e b r a t e n e r K a b e l j a u

mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin

und / oder

R i n d e r f i l e t a u s d e r E i f e l

mit hausgemachten Schupfnudeln, winterlichem Gemüse & Portweinjus

V a n i l l e - C r é m e B rûlée

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

3 Gänge 64

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge 86€

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

5 Gänge 118€

(Suppe · Zwischengang · Fisch · Hauptgang · Dessert)

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

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

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

Knusprige Tempura Garnelen

22,5 €

mit süß-säuerlichem Papaya-Salat, Chili-Dip & geröstetem Sesam

Lachstatar mit Wasabi-Gurkensalat

19,5 €

Ponzu-Sauce & gerösteten Norialgen

cremige Kürbissuppe*

12,5 €

mit eingelegtem Ingwer & Kürbiskernpesto

Schwarzwurzelcremesuppe*

12,5 €

mit Petersilienpesto & gerösteten Sonnenblumenkernen

geräucherte Gänsebrust

21,5 €

mit gerösteten Walnüssen aus Bad Ems, Feldsalat & Radicchio Trevisano

Bunter Salat*

15,5 €

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

HAUPTGANG 21,5 €

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

Salat mit drei gebratenen Riesengarnelen 26,5 €
Zitronen-Joghurt-Dressing & mariniertem Fenchel

gefüllte Kartoffelknödel 27,5 €
auf Waldpilzragout & frischem Schnittlauch

Rote-Bete-Gnocchi 25,5 €
mit Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof, frischem Meerrettich & Petersilienpesto

gebratener Kabeljau 39,5 €
mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin

Rinderfilet aus der Eifel 39,5 €
mit hausgemachten Schupfnudeln, winterlichem Gemüse & Portweinjus

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g 36,5 €
mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorte Zwiebeln

CHEF'S SURF & TURF  49,0 €
saftiges Roastbeef vom Eifeler Weiderind, mit fünf gebratenen Riesengarnelen,
Portweinjus und Pommes frites

Extra Beilagen

kleiner Beilagen Salat 6,50 / buntes Gemüse 6,50 / gebratener Brokkoli 5,50 /
Pommes frites 5,50 / Heinz Majo o. Ketchup im Gläschen 1,5

DESSERT

B r a t a p f e l

13,5 €

mit hausgemachtem Vanilleparfait, gebrannten Mandeln

V a n i l l e - C r é m e B rûlée

15,5 €

mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

h a u s g e m a c h t e s B i r n e n s o r b e t *

10,5 €

mit Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winningen

KÄSE

r e g i o n a l e K ä s e a u s w a h l *

16,5 €

mit Hausbrot & Feigensenf



A u s z e i t s c h e n k e n .

*Mit einem Gutschein von Verbene Bistro
modern & classic Food*

