



# Menü

## **Spinatcremesuppe**

*mit Croutons & aufgeschlagenem Schmand*

\*\*\*

## **gegrillte Jakobsmuschel**

*mit Estragon-Petersilien-Emulsion & geröstetem Blumenkohl*

\*\*\*

## **gebratener Skrei**

*mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin*

*und / oder*

## **Cordon bleu vom Eifler schwarzfederhuhn**

*mit Camembert & Feige mit Selleriecreme und Petersilien-Kartoffeln*

\*\*\*

## **Vanille-Crème Brûlée**

*mit Zwetschgenröster & Vanilleeis*

***Cordon bleu 60 € / 3 Gänge Fisch 64 €***

*(Suppe · Hauptgang · Dessert)*

***4 Gänge Cordon bleu 83€ / 4 Gänge Fisch 86 €***

*(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)*

## VORSPEISE

### Brot & Butter\*

6,5 €

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

### gegrillte Jakobsmuschel

22,5 €

mit Estragon-Petersilien-Emulsion & geröstetem Blumenkohl

### Klassisches Rindertatar

24 €

mit getoastetem Brioche & aufgeschlagener Creme fraîche

### Spinatcremesuppe

11,5

mit Croutons & aufgeschlagenem Schmand

### Feldsalat mit Preiselbeeren

15 €

& knusprigen Mozzarella-Bacon-Balls

### Bunter Salat\*

15,5 €

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

HAUPTGANG 21,5 €

\* vegetarisch

## HAUPTGÄNGE

### gefüllte Kartoffelknödel

27,5 €

auf Waldpilzragout & frischem Schnittlauch

### Gnocchi mit Salbeibutter\*

25,5 €

gebratenem Rosenkohl & knusprigen Parmesan

### gebratener Skrei

39,5 €

mit Beurre blanc, Wirsinggemüse & Kartoffelgratin

### Cordon bleu vom Eifler schwarzfederhuhn

36,5 €

mit Camambert & Feige gefüllt dazu Selleriecreme & Petersilien-Kartoffeln

### ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200g

36,5 €

mit Kräuterbutter, Pommes frites & geschmorte Zwiebeln

### Klassisches Rindertatar

32,5 €

mit getoastetem Brioche & aufgeschlagener Creme fraîche

HG

### plus Pommes

5,5 €

## DESSERT

**leicht geräuchertes Mousse au Chocolat**  
mit schwarzer Johannisbeere & getrockneter Orange

13,5 €

**Vanille-Créme Brûlée**  
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

15,5 €

**hausgemachtes Birnensorbet\***  
mit Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winningen

10,5 €

## KÄSE

**regionale Käseauswahl \***  
mit Hausbrot & Feigensenf

16,5 €

