



Menü

Sauerampfersuppe

mit Crème fraîche & gesalzenen Mandeln

Ceviche von der Lachsforelle

mit geröstetem Mais & frischen Sprossen von Little Leavs

gebratener Zander

mit rheinischen Miesmuscheln, Dillkartoffeln & frischen Kräutern

und / oder

Zweierlei vom Eifeler Lamm

gratinierter Rücken mit Parmesan-Tomaten-Kruste, dazu kleines, mit Lammragout gefülltes Tartelette, bunte Bohnen & Bärlauchgnocchi

Vanille-Crème Brûlée *

mit Erdbeerragout & Vanilleeis

Fisch 64 € | 3 Gänge Lamm 66 €

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge Fisch 86€ / 4 Gänge Lamm 88 €

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

VORSPEISE

Brot & Butter*

6,5 €

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

Ceviche von der Lachsforelle

22,5 €

mit geröstetem Mais & frischen Sprossen von Little Leavs

gegrillte Jakobsmuschel

22,5 €

mit Estragon-Petersilien-Emulsion & geröstetem Blumenkohl

Sauerampfersuppe *

12,5 €

mit Crème fraîche & gesalzenen Mandeln

Salat vom grünen Spargel *

18,5 €

mit cremigem Burrata, Tomatenchutney & Zitronenvinaigrette

Bunter Salat*

15,5 €

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

HAUPTGANG 21,5 €

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

Risotto Carbonara 25,5 €
mit knuspriger Guanciale, Pecorino-Schaum & getrocknetem Eigelb

hausgemachte Ravioli 27,5 €
gefüllt mit geschmortem Ossobuco, dazu Ragout von grünem & weißem Spargel, Parmesan-Bärlauch-Schaum & getrockneten Tomaten

oder vegetarisch* 25,5 €
Ravioli mit grünem Spargel gefüllt

gebratener Zander 39,5 €
mit rheinischen Miesmuscheln, Dillkartoffeln & frischen Kräutern

Zweierlei vom Eifeler Lamm 42,0 €
gratinierter Rücken mit Parmesan-Tomaten-Kruste, kleines mit Lammragout gefülltes Tartelette, dazu bunte Bohnen & Bärlauchgnocchi

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

* vegetarisch

Beilagen

kleiner Beilagensalat* 6,5 € / kleine Kartoffeln * 5,5 € / Pommes frites * 6,5 € /
gebratener grüner Spargel * 7,0 € / Zweierlei Sellerie * 5,5 €

DESSERT

Der kleine Rhabarbergarten*

Mascarponecrème, Baiser & warmem Hefengebäck

13,5 €

Vanille-Crème Brûlée *

mit Erdbeerragout & Vanilleeis

15,5 €

hausgemachtes Birnensorbet*

mit Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winnigen

10,5 €

KÄSE

regionale Käseauswahl *

mit Hausbrot & Feigensenf

16,5 €

Geschenktipp!

JETZT NEU!

GinRiesling in der Flasche

zum Verschenken oder für Zuhause.

500 ml / 24,5 €



VERANSTALTUNGEN

SO

11

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

25

Jan.



Champagner Reise
mit Dinner aus der Sterneküche



Durch den Abend begleitet uns Sommielière & Journalistin
Gerhild Burkard. 265€

SO

25

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

08

MÄRZ



Kochkurs

Fine Dining 250 €



SO

22

März



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita 145€



SO

12+26

April



Kochkurs

Pasta la Dolce Vita

145€



Tickets für Kochkurse bekommen Sie über OpenTable
oder bei uns im Bistro.

