



Menü

Kalte Erbsen-Minze-Suppe*

mit Joghurtschaum & Salzzitrone

Wassermelone & griechischer Schafskäse*

mit Kalamanta-Oliven, frischer Minze & Lavendelblüten

Gebratener Wolfsbarsch

mit Sauerampfer-Risotto & bunten Tomaten aus der Eifel

und / oder

Gebratenes Maishähnchen

mit Bundkarotten, grüner Pfeffersoße & gebratener Parmesan-Polenta

Vanille-Crème Brûlée *

mit Sommerbeeren & Vanilleeis

3 Gänge 65 €

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge 85 €

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

VORSPEISE

Brot & Butter*

7,9 €

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

Kalte Erbsen-Minze-Suppe*

12,9 €

mit Joghurtschaum & Salzzitrone

Carpaccio mit gehobeltem Parmesan

22,9 €

*dazu gegrilltes Gemüse, Wildkräutersalat vom
"Oelsberger Gartengemüse" & Zitronen-Dressing*

Wassermelone & griechischer Schafskäse*

18,9 €

mit Kalamanta-Oliven, frischer Minze & Lavendelblüten

Salade niçoise

19,9 €

*gemischter Salat vom "Oelsberger Gartengemüse", mit grünen Bohnen,
Thunfisch, Ei & Oliven*

HAUPTGANG 25,9 €

Bunter Salat*

16,9 €

*Salat, vom "Oelsberger Gartengemüse" mit karamellisiertem Ziegenkäse,
gesalzenen Mandeln, getrockneten Aprikosen & Balsamico-Honig-Dressing*

HAUPTGANG 22,9 €

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

hausgemachte Ravioli

27,9 €

gefüllt mit geschmortem Ossobuco, dazu Ragout von grünem Spargel, Parmesan-Bärlauch-Schaum & getrockneten Tomaten

hausgemachte Burrata-Ravioli*

25,9 €

mit grünem Spargel & knusprigen Parmesan-Chips

Gebratener Wolfsbarsch

38,9 €

mit Sauerampfer-Risotto & bunten Tomaten aus der Eifel

Gebratenes Maishähnchen

38,9 €

mit Bundkarotten, grüner Pfeffersoße & gebratener Parmesan-Polenta

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200 g

39,9 €

mit Kräuterbutter, Pommes Frites & geschmorte Zwiebeln

+ kleiner Beilagensalat 6,9 €

+ Buntes Gemüse 4,9 €

* vegetarisch

Beilagen

kleiner Beilagensalat* 6,9 € / kleine Kartoffeln * 5,9 € / Pommes Frites * 6,9€ /
gebratener grüner Spargel * 7,0 €

DESSERT

Zartbitter Schokoladenmousse*

14,9 €

mit marinierten Erdbeeren & weißem Schokoladeneis

Vanille-Crème Brûlée *

15,9 €

mit Sommerbeeren & Vanilleeis

hausgemachtes Orangensorbet*

10,9 €

mit Limoncello & Winzersekt von der Sektkellerei Canal aus Winningen

KÄSE

regionale Käseauswahl *

16,9 €

mit Hausbrot & Feigensenf

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 Sommelière & 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.





Menü

Kalte Erbsen-Minze-Suppe

mit Joghurtschaum & Salzzitrone

hausgemachte Burrata-Ravioli

mit grünem Spargel & knusprigem Parmesanchips

(vegetarischer Hauptgang)

Gebratener Wolfsbarsch

mit Sauerampfer-Risotto, bunten Tomaten aus der Eifel & Zitronenricotta

oder

ROASTBEEF

mit Kräuterbutter, buntem Gemüse & Rosmarienkartoffeln

Vanille-Crème Brûlée

mit Sommerbeeren & Vanilleeis

Menü 68 €

Menü vegetarisch 60 €

Änderungen vorbehalten. Bei Allergien informieren Sie uns bitte. .

VERANSTALTUNGEN

SO

11

Jan.



Kochkurs

Saucen und Fonds 145€



SO

25

Jan.



Champagner Reise
mit Dinner aus der Sterneküche



Durch den Abend begleitet uns Sommelière & 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.

