



Menü

Parmesan-Schaumsuppe

mit Petersilienpesto & knuspriger Artischocke

Sashimi von der Bachforelle

mit eingelegter Gurke, bunter Bete, Zitronenverbenen-buttermilch & gerösteten Bucheckern aus Münstermaifeld

Gebratener Kabeljau

Kartoffelpüree, Rahmsauerkraut & glasierten Trauben

oder

Eifeler Kalbskotelett

mit glasierten Schalotten, Spitzkohl, Bratkartoffeln & Thymianjus

Zwetschgenknödel

mit geröstetem Mandeleis, Rose & Vanillesauce

3 Gänge 69 €

(Suppe · Hauptgang · Dessert)

4 Gänge 89 €

(Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert)

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

ZUM STARTEN

Brot & Butter*

7,9 €

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

VORSPEISE

Parmesan-Schaumsuppe

12,9 €

mit Petersilienpesto & knuspriger Artischocke

Tatar vom Eifeler Weiderind

22,9 €

mit gesalzener Zwetschge, knusprigem Strudelteig & schwarzer Knoblauch

Sashimi von der Bachforelle

19,9 €

*mit eingelegter Gurke, bunter Bete, Zitronenverbena-buttermilch &
gerösteten Bucheckern aus Münstermaifeld*

Salade niçoise

19,9 €

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

Bunter Salat*

16,9 €

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

* vegetarisch

HAUPTGÄNGE

Kürbisgnocchi *

27,9 €

mit karamellisierter Birne, gerösteten Walnüssen, Ziegenkäse vom Vulkanhof & knusprigem Salbei

Gebratener Kabeljau

42,9 €

Kartoffelpüree, Rahmsauerkraut & glasierten Trauben

Eifeler Kalbskotelett

43,9 €

mit glasierten Schalotten, Spitzkohl, Bratkartoffeln & Thymianjus

ROASTBEEF vom Eifeler Weiderind 200 g

39,9 €

mit Kräuterbutter, Pommes Frites & geschmorte Zwiebeln

+ kleiner Beilagensalat 6,9 €

+ Buntes Gemüse 6,9 €

Salade niçoise groß

25,9 €

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

Bunter Salat* groß

22,9 €

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

** vegetarisch*

Beilagen

kleiner Beilagensalat* 6,9 € / Bratkartoffeln * 6,9 € / Pommes Frites * 6,9 € /
Buntes Gemüse * 6,9 €

DESSERT

Zwetschgenknödel

12,9 €

mit geröstetem Mandeleis, Rose & Vanillesauce

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 €

