



MITTAGSMENÜ

Mittwoch, 14. Okt. bis Sonntag, 18. Okt. 2026

Geräucherte Forelle aus dem Westerwald

mit Schwarzbrot-Crumble, grünem Apfel, eingelegter Gurke & frischem Meerrettich

Hausgemachte Ravioli*

mit Butternusskürbis, Salbeibutter & gerösteten Haselnüssen

oder

Gebratener Zander

mit geröstetem Blumenkohl, Kapern & brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln

oder

Geschmortes Ossobuco

auf cremiger Polenta mit buntem Gemüse & Beurre rouge

Elsässer Apfeltart*

mit gerösteten Walnüssen

+ eine Kugel Joghurteis 2,50€

2 - Gang - Menü 26,00 €

Vorspeise / Hauptgang

3 - Gang - Menü 33,00 €

Vorspeise / Hauptgang / Dessert

MITTAGSKARTE

Brot & Butter*

hausgebackenes Brot mit aufgeschlagener Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles 7,90 €

Geräucherte Forelle aus dem Westerwald 12,90 €

mit Schwarzbrot-Crumble grünem Apfel, eingelegter Gurke & frischem Meerrettich

Feldsalat* 12,90 €

mit gerösteten Walnüssen, Apfel, Trauben & Gorgonzola

Salade niçoise 15,90 €

mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei & Oliven

Kürbissuppe* 12,90 €

mit Kürbiskernpesto & frischer Petersilie

Hausgemachte Ravioli* 19,90 €

mit Butternusskürbis, Salbeibutter & gerösteten Haselnüssen

Eifeler Roastbeef 180 g 34,90 €

mit buntem Gemüse & Pommes frites

Gebratener Zander 19,90 €

mit geröstetem Blumenkohl, Kapern & brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln

Geschmortes Ossobuco 19,90 €

auf cremiger Polenta mit buntem Gemüse & Beurre rouge

Desserts bis 15:30 Uhr bestellbar

Elsässer Apfeltarte 7,90 €

mit gerösteten Walnüssen

+ eine Kugel Joghurteis 2,50€

Lauwarme Milchreis 6,90 €

mit Zwetschgenröster & Ceylon Zimt

Torta della nonna* 6,90 €

mit Zitronencreme & Mandeln

Eiskugel* 2,90 €

(Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere)

* vegetarisch