

Frühlings-Menü

Burrata mit sanft gegartem Chicorée, Frisée,
Himbeer-Dressing, Cashewkernen und Pesto

Crèmige Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel
Ofentomaten, Hüttenkäse und Lauchöl

Hauptgericht zur Wahl

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Chorizo-Paprikaschaum, Blattspinat und Risotto

oder

Eifeler Kaninchenrücken im Brotmantel
mit Morchelrahmsauce, Spargelspitzen und Risotto

Cappuccinotörtchen mit Piemonteser Haselnüssen und Blaubeersorbet

4 Gang-Menü 74,00 €

3 Gang-Menü 62,00 € (Burrata oder Gnocchi)

Weinempfehlung zum Menü

2022 Weissburgunder ‚aufrecht‘

Weingut Rebenwächter, Bad Hönningen/Mittelrhein Flasche 34,00 €

2022 IZADI Larrosa Rosé, Bodegas Izadi, Rioja/Spanien Flasche 28,00 €

...vorneweg

Frühlingsrolle mit Geflügel und Gemüse gefüllt, auf süßer Chilisauce mit Salatgarnitur	€ 16,00
Gebratene Blutwurst mit Zwiebel-Senfkruste, Kartoffelpüree und Apfel	€ 17,00
Burrata mit sanft gegartem Chicorée, Frisée, Himbeer-Dressing, Cashewkernen und Pesto	€ 18,00
Frittierte Calamaretti mit Ofenpaprika, schwarzem Knoblauch, Rucola und Parmesan	€ 18,00
Marinierter Thunfisch -kurz gebläut- mit Ingwer, Avocado, Sesam, Kimchi-Mayo und Frisée	€ 21,00
Rindertatar mit Röstzwiebelcrème, Kräutersalat und Wachtelei	€ 21,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	€ 9,50
Spargelcrèmesuppe mit reichlich Spargeleinlage	€ 11,00

Salatteller

Salat „Fisch und Chips“ - Blattsalate mit Joghurtdressing,
gebackenen Fischmedaillons, Kartoffelchips und Senftunke € 17,50
Kleinere Portion als Vorspeise € 15,00

Bunter Salat in Balsamicodressing
mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons € 20,50
Kleinere Portion als Vorspeise € 18,00

Vegetarisches Gericht

Crèmige Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel,
Ofentomaten, Hüttenkäse und Lauchöl € 25,00

Fischgerichte

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Chorizo-Paprikaschaum, Blattspinat und Risotto € 34,00

Jakobsmuscheln und Garnelen mit Curry-Zitronensud, Gemüse und Spaghetti € 32,00

Fleischgerichte

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt,
kräftiger Rotweinjus, buntem Gemüse und Kartoffelpüree € 29,00

Eifeler Kaninchenrücken im Brotmantel
mit Morchelrahmsauce, Spargelspitzen und Risotto € 34,00

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,
milder Tomaten-Knoblauchjus, Bohnenragout und Kartoffelgratin € 36,00



Frischer Stangenspargel vom Gemüsehof Pohl, Kerpen-Buir

Ein Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffelchen € 25,00

... mit gemischtem Schinken € 32,00

... mit einem panierten Schweineschnitzel € 34,00

... mit einem Wiener Schnitzel vom Kalb € 38,00

... mit einem gebratenen Zanderfilet € 38,00

... mit einem Tournedo vom Rinderfilet € 47,00

Unsere Weinempfehlungen zum Spargel

2023 Fabers Rivaner trocken, Winzerhof Faber/Mosel
Glas 0,2 l € 6,50 Flasche € 22,00

2023 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Geisser/Pfalz
Glas 0,2 l € 8,00 Flasche € 28,00

2023 Weisser Burgunder trocken, Weingut Naegele/Pfalz
Glas 0,2 l € 7,00 Flasche € 26,00

Vom Grill

Rumpsteak	200g	€ 29,50
Großes Rumpsteak	300g	€ 38,00
Rinderfiletsteak	200g	€ 42,00

zu unseren Steaks servieren wir Ihnen wahlweise
Kräuterbutter *oder* Sauce Béarnaise *oder* Pfefferrahmsauce
und
Pommes frites *oder* Bratkartoffeln *oder* Kartoffelgratin
Gemischter Beilagensalat € 6,00
Saisonales Marktgemüse € 6,00

Deftiges, ...alt bewährt

Halbes Hähnchen mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 14,00
Schnitzel aus dem Schweinerücken	
...mit Sahnesauce	€ 17,50
...mit Paprikasauce	€ 17,50
...mit Champignon-Rahmsauce	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 28,50
Rostbraten mit gebackenen Zwiebeln und dunkler Sauce	€ 29,50

zu unseren deftigen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes frites *oder* Bratkartoffeln *oder* Kartoffelgratin
Gemischter Beilagensalat € 6,00
Saisonales Marktgemüse € 6,00

**Lust auf etwas Süßes oder einen duftenden Kaffee?
Fragen Sie nach unserer Dessert- & Kaffeekarte!**

Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten - sprechen Sie uns doch bitte einfach an,
wir kommen gerne zum Tisch... das Küchenteam!