

Monatsmenü

Rindercarpaccio | Feldsalat | Balsamico | Parmesan

Maronensuppe | geröstete Maronen

Geschmortes Hirschragout | Zwiebelchutney | Wirsing | Haselnussspätzle

Schokoladenauflauf | Vanilleeis | Mandel Crumble

52,00

Unser Weinempfehlung des Monats

WALPORZHEIMER KLEINE KAMMER 65,00

Spätburgunder | trocken

Weingut J.J. Adeneuer | VDP | Ahrweiler

Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unser Bedienungspersonal. Reservierung vorab erforderlich 02641-3990. Angebot gültig im Restaurant von 18:00-21:00 Uhr. Sonntags Ruhetag. Preisangaben in Euro.

À  la carte

Tagessuppe	8,50
Maronensuppe geröstete Maronen	8,50
Rindercarpaccio Feldsalat Balsamico Parmesan	18,00

Herbstlicher Pflücksalat Gurke Möhre Sprossen Hausdressing	14,50
mit Rinderstreifen	19,50
mit Ziegenkäse	17,50
Gebratener Lachs Ingwersauce Zucchini-Bulgursalat	23,00
Geschmortes Hirschragout Zwiebelchutney Wirsing Haselnussspätzle	25,50
Filet vom Eifelrind Kräuterbutter grüne Bohnen im Speckmantel Kartoffelgratin	36,00
Fettuccinie in Rahm Waldpilze Kirschtomaten Parmesan	18,00
Kalbschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	26,50
Geschmorter Sauerbraten Rosinen Mandelsauce Apfel-Zimt-Kompott Rotkohl Kartoffelklöße	25,50

Schokoladenauflauf Vanilleeis Mandel Crumble	9,50
Spekulatius-Parfait mit Eierlikörsauce Waldbeeren	9,50

Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unser Bedienungspersonal. Reservierung vorab erforderlich 02641-3990. Angebot gültig im Restaurant von 18:00-21:00 Uhr. Sonntags Ruhetag. Preisangaben in Euro.