

## STEAKS

### RIB-EYE

Ausgelöstes Hochrippensteak aus dem Rücken geschnitten, mit klassischem Fettsauce

*300g*

€ 24

### RUMPSTEAK vom Eifelrind

Das zarte Stück wird aus dem hinteren Rücken geschnitten und gilt als sehr geschmacksintensiv

*300g*

€ 22

### Irishes RINDERFILET

Das wertvollste Stück Fleisch – besonders zart, mager und saftig

220g

€ 28

### Dry Age SCHWEINEKOTELETT

Die Schweinekoteletts werden aus dem Schweinerücken mit den Wirbelknochen, die sich vom Nacken bis zur Hüfte des Tieres erstreckt, geschnitten.

300g

€ 23



Unsere Steak - Spezialitäten werden wahlweise serviert mit:

BBQ Sauce | Café de Paris Butter | Kräuterbutter | Béarnaise | Pfefferrahmsauce | Demi-Glace

Unsere Steaks werden zartrosa gebraten, falls Sie eine andere Gar Art bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte mit.

## BEILAGEN

Pommes Frites	4,50
Süßkartoffel Pommes Frites	5,50
Trüffel Pommes Frites	5,50
Kartoffelgratin	4,50
Beilagen Salat	4,50
Minigemüse, Blattspinat oder Speckbohnen	4,50

 Vegetarisch.  Vegan. Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unsere Mitarbeiter. Preisangaben in Euro.

## MONATSMENÜ

Feldsalat

Kartoffel-Speck-Dressing | Cherry Tomaten | Gurken | Gekochtes Ei | Croutons

Cremesuppe von Ahrtaler Kräutern

Sahnehaube | Croutons

Dry Age Schweinekotelette

Trüffel Pommes Frites | Minigemüse

Schokoladenauflauf

Vanilleeis | Schokoladen Crumble | Beeren | Blaubeergel | Luftschokolade

4- Gang € 56

3- Gang (ohne Vorspeise) € 47

Unsere Weinempfehlung des Monats

2020er

SPÄTBURGUNDER PURIST

33,00

trocken | Weingut J.J. Adeneuer | VDP | Ahrweiler



Vegetarisch.



Vegan. Unsere Produkte können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine Informationsübersicht finden Sie in unserem Restaurant oder fragen Sie unsere Mitarbeiter. Preisangaben in Euro.


## VORSPEISEN

Feldsalat		
Kartoffel-Speck-Dressing   Cherry Tomaten   Gurken   Gekochtes Ei   Croutons		13
Rinder-Carpaccio		
Pflücksalat   Orangengel   Limetten Mayonnaise   Parmesan   Balsamico		18
Lachstatar		16
Avocado   Pflücksalatspitzen   Orangen-Honig-Senf-Sauce   gepickelte Gurke   Rote Zwiebeln		
Pflücksalat		
Walnuss-Miso-Dressing   Rote Bete   rote Zwiebeln   Feta   Balsamico		12
Wahlweise	als Hauptgang 18 mit glasierten Garnelen +6 mit Halloumi +3	

## SUPPEN

Cremesuppe von Ahrtaler Kräutern		
Sahnehaube   Croutons		8
Cremesuppe von Roter Bete		
Crème Fraîche   Kerbel   Croutons		8
Blumenkohlcreme		
Meerrettich   Erdnuss   Hühner-Sate-Spieß		9

## HAUPTGERICHTE

Wienerschnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	27
Geschmorter Sauerbraten Rosinen Mandelsauce   Apfel-Zimt-Kompott   Rotkohl   Kartoffelklöße	24
Tagliatelle  Basilikum-Pesto   Baby Spinat   Parmesan   getrocknete Tomaten	17
Gebratenes Zanderfilet Kräutersauce   Mini Gemüsemix   Tomaten-Risotto	25

## DESSERTS

Kirsch-Parfait Mandelcrumble   Gesalzene Karamell-Popcorn-Eis   Himbeergel   Minze	8,50
Schokoladenaufwurf Vanilleeis   Schokoladencrumble   Beeren   Blaubeergel   Luftschokolade	8,50
Französischer Rohmilchkäse Feigensenf   Mango Chutney   Trauben	9,00