

Vorspeisen & Suppe

Suppe „us de la meng“ Tagesaktuelle Kreationen vom Küchenteam	9
Winterliche Blattsalate Steinpilz-Vinaigrette	12
Feldsalat Steinpilz-Vinaigrette geräucherte Gänsebrust	18
Rose vom Räucherlachs Honig-Senfsauce kleiner Reibekuchen winterliche Blattsalate	18
Carpaccio vom argentinischen Rind Walnuss-Basilikum-Dressing Rucola Parmesan	16

Hauptgerichte

Pappardelle fruchtiges Kürbispesto mit gebratenen Riesengarnelen	19 25
Duett vom Norweger Salm & Poularde Limettenschaum kleines Gemüse Mais-Polenta	28
Barbarie Entenbrust – rosa gebraten - Zuckerschoten -Orangen -Risotto Ahrburgunderjus	30
Steak vom Rinderfilet Schalotten Sauce Kleines Gemüse Kartoffel-Brätlinge	38

Test the Best - Ahrwein 2024

Peter Kriechel Ahr Spätburgunder trocken 2022

Ein Klassiker | charakteristische Burgunderfarbe

sehr typische „Pinot Noir-Nase“ | fruchtig | harmonischer Ahr-Spätburgunder

Er ist ein wunderbarer Begleiter zum Essen.

Flasche 0,75 l € 35 Glas 0,1 l € 6 Glas 0,2 l € 11

Käse

Käse Quartett Confit von Rotweinzwiebeln Brotkorb	16
OMEGA – Likörwein 5cl Winzergenossenschaft Mayschoss Altenahr reiches Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und reifen Brombeeren	6

Süß & Schluss

Parfait von weißer & dunkler Valhrona Schokolade	11
Glühwein – Brombeer – Tiramisu	11
Gerne empfehlen wir Ihnen einen regionalen Obstbrand von der Brennerei Kießling aus der Grafschaft .	

Wir bitten Sie Ihre Bestellung bis 20.30 Uhr aufzugeben und danken für Ihr Verständnis, dass unsere Küche 21 Uhr und unser Restaurant um 23 Uhr schließt.

Bei Nahrungsunverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.