

Vorspeisen

Salat mit gebratenen Scampis

10,50 €

Hausgemachte Sülze vom Eifelschwein
an Verjus-Schmand

8,50 €

Suppe

Kraftbrühe vom Eifelrind
mit Kartoffel- & Gemüsewürfeln

4,20 €

Cremesuppe
von roten Curry und Bambussprossen

5,20 €

Fisch

Ragout von Meeresfrüchten
und Gemüse in Safranrahm mit Reistimbale

14,50 €

Zander aus dem Gemüsebett
mit Schmandkartoffeln

17,50 €

Fleisch

Picata von der Hähnchenbrust
auf bunten Nudeln und Gartensalat
16,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
an Gemüseflan und Kartoffelscheiben
17,50 €

Lammcarré unter der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und Kartoffeltürmen
19,50 €

Kleine Steaks aus der Kalbsnuss
mit Ratatouillegemüse und Tomatenpolenta
22,50 €

Dessert

Geeiste Mousse im Bisquit
auf frischen Erdbeeren
7,50 €

Panna Cotta von Cocos
an Früchtebouquet
6,50 €

Frischkäsetörtchen auf Butterkeks
6,50 €