

## Unsere Menü Bausteine

### Vorspeisen

Geräucherte Forelle  
Pumpnickel/Radischen/Rettich

Bio Lachs im Kräutermantel  
Gurke/Creme Fraiche/Saiblings Kaviar

Entenleberparfait  
Apfel/Brioche/Frisee

Rindertatar  
Wachtelei/Zwiebel/Salat

Suppen  
Gurkenkaltschale mit gebratenen Garnelen und Dill

Selleriesamtuppe mit schwarzer Walnuss und Nussbutter

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons

Pilzconsomme mit Wurzelgemüse und Sherry

### Zwischengang

Gebratene Dorade  
Risotto/Pilze/Madeiraschaum

Sautierte Gnocchi  
Kräuter/Parmesan/Hollandaiseschaum

Hamburger Pannfisch  
Kabeljau/Spinat/Bratkartoffelpüree

## Hauptgang

Eifler Bachforelle  
Zitrone/Petersilie/Kartoffel/Nussbutter

Gebratene Maispoularde  
Mediterranes Gemüse/Kräuterbulgur/Rosmarinjus

In Portwein geschmorte Ochsenschulter  
Gemüse aus der Vulkaneifel/Kartoffelpüree/Portweinjus

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Spargelgemüse/junge Kartoffeln/Sauce Bordelaise

## Käse

Auswahl an Rohmilchkäse  
Beiwerk bestehend aus Nüssen, Chutney und Fruchtbrot

## Dessert

Mango/Passionsfrucht/Kokos

Champagnereispraline/Erdbeersüppchen/Minze

Variation von der Valrohna Schokolade mit frischen Beeren

Creme Brulee mit Rhabarbersorbet

3 Gang (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang& Dessert)	48,- €
4 Gang (Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert)inkl. Sorbet	65,- €
5 Gang (ohne Käse) inkl. Sorbet	75,- €
6 Gang inkl. Sorbet	83,- €