

Unsere Menü Bausteine

Vorspeisen

Geräucherte Forelle
Pumpernickel/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

Selleriesamtsuppe 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

2 Gang (Vorspeise oder Suppe & Hauptgang)	32,- €
3 Gang (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang & Dessert)	39,- €
4 Gang (Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert) inkl. Sorbet	56,- €
5 Gang (ohne Käse) inkl. Sorbet	68,- €
6 Gang inkl. Sorbet	78,- €