

## Unsere Menü Bausteine

### **Vorspeisen**

Geräucherte Forelle

Pumpernickel/Radischen/Rettich

Entenleberparfait

Apfel/Brioche/Frisee

Rindertatar

Wachtelei/Zwiebel/Salat

### **Suppen**

Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen und Kürbiskernöl

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

## **Käse**

Auswahl an Rohmilchkäse

Beiwerk bestehend aus Nüssen, Chutney und Fruchtebrot

## **Dessert**

Mango/Passionsfrucht/Kokos

Kaffee/Amaretto/Milch

Creme Brulee mit Himberrisotto

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,-

## Unser Gourmet Menü

### **Bio Lachs im Kräutermantel**

Gurke/Creme Fraiche/Saiblings Kaviar

xxx

### **Schaumsüppchen vom Hummer**

Apfel/Estragon/Champagner

xxx

### **Kabeljau „Flammkuchen Aromen“**

Zwiebeln/Schmand/Speck

xxx

### **Rinderfilet**

Sellerie/Karoffel/Rotweinschalotte

xxx

### **Variation von der Valrhona Schokolade mit frischen Beeren**

92,-

Aperitif Gebäck, Amuse Gueule, Sorbet und Pralinen zum Kaffee verstehen sich von selbst

## **Menü-Filou**

### **Frühlingssalat**

geräucherter Lachs/Creme Fraiche/Rösti

oder

### **Holsteiner Kartoffelsuppe**

Speck/Croutons

xxx

### **Coq au vin**

Gemüse aus der Vulkaneifel/Kartoffel

xxx

### **Parfait vom Eifeler Landjoghurt mit Beerenkompott**

35,-