



VORSPEISEN

Buratta mit Tomaten -Vinaigrette <i>dazu Rapunzelsalat und Brotknusper</i>	€ 13
Tatar vom Eifeler Rinderfilet <i>an Kartoffel-Lauch Espuma und Avruga Kaviar</i>	€ 14
Gebeizte Lachsforelle <i>mit Gurkenschmand und Meerrettich</i>	€ 14
Unsere Empfehlung: Gänseleberterrinen im Nussmantel <i>mit Birne, Portwein und kleinem Brioche (4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 17
dazu 0,1l 2003 Saarburger Rausch, Riesling Spätlese <i>Weingut Forstmeister Geltz Zilliken</i>	€ 7,50

SUPPEN

Consommé vom Geflügel <i>mit Sherry verfeinert und Wurzelgemüse</i>	€ 6
Legierte Spinat-Cremesuppe <i>mit Creme Fraîche</i>	€ 6
Gazpacho Andaluz <i>mit Crostini</i>	€ 6

SALAT & VEGETARISCHES

Wildkräutersalat <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico-Dressing</i>	€ 14
↳ wahlweise mit:	
gebackenem Ziegenkäse	€ 16
gegrillter Geflügelbrust	€ 17
Lasagne von Aubergine und Ziegenkäse <i>auf Tomatensugo, Rosmarin-Kartoffeln und kleinem Kräutersalat</i>	€ 17



FISCH & FLEISCH

Gebratenes Seeteufel-Medaillon <i>auf Fenchel, Gemüse-Vinaigrette und Rosmarin-Kartoffeln</i>	€ 27
Tranche vom weißem Heilbutt <i>im Bouchot-Muschelsud, grünem Spargel und Sepia-Gnocchi</i>	€ 26
Ganzes Zwerghähnchen, frisch aus dem Ofen <i>auf lauwarmem Kartoffelsalat und marinierten Feldsalatblüten</i>	€ 24
Dry Aged I-Bone Steak <i>mit glacierten Böhnchen und gebackenen Kartoffel-Krapfen</i>	€ 27
Krosser Bauch vom Eifeler-Our-Schwein <i>an sautierten Pfifferlingen, Selleriecreme und geräuchertem Kartoffelpüree</i>	€ 24
Rehragout aus der Cocotte <i>mit Birne, Preiselbeeren und Spitzkohl -Gröstl</i>	€ 23

DESSERT

Allerlei von der Schokolade <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
Mokkaparfait mit Knusper-Ganache <i>Sambucasoße, Crumble und Pralineneis</i>	€ 9
„Gin & Tonic“ vom BillGin <i>an Zitronencreme, Gin-Tonicmousse, Limetten-Gel und Gurkensorbet</i>	€ 9
Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel	€ 1,60
Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i> <i>(2 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 11

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 37
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 42
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 46

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.