

HAUPTSPEISEN

ROTBARBE

grüner Spargel | Tomatenkompott | Taggiasca Oliven | Risotto Acquerello
€ 34

HEILBUTT

Artischockencreme | Enoki | Trüffel | Haselnuss | Beurre blanc | Kastanien-Gnocchi
€ 35

RINDERFILET

Ochsenbäckchenragout | Sellerie | Kräuterseitlinge | Kartoffelkrapfen
€ 36
Upgrade: gebratene Entenstopfleber + € 9

PRACHTHAHN

Brust „Supreme“ | geschmorter Kürbis | Shiitake | Soja | Joghurt | Reiskroketten
€ 34

ENTENKEULE

aus dem Ofen | Rotkohl | Apfel-Maronen | Jus | Kartoffelklöße
€ 33

REHKEULE

rosa gebraten | zweierlei Petersilienwurzel | Pfefferkirschen | Preiselbeeren | Knöpfe
€ 34

LAMMRÜCKEN

Kräuterkruste | Tzatziki | geschmorte Gurken | Piemento | Rosmarin-Kartoffeln
€ 36

ARTISCHOCKE

gefüllt | Tomate | Spinat | Comté | junge Salate vom Keltenhof
€ 28



KALBS-KOTELETT „PETER'S FARM“ vom Holzkohlegrill
junge Salate vom Keltenhof | Kartoffelkrapfen | Kräuterseitlinge
€ 49

(Nicht kombinierbar im Dégustationsmenü)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

VORSPEISEN

RINDERTATAR

*Leindottercreme | Eigelb | Rotkrautsalat
Bauernbrot*

€ 18

Upgrade: 10g Imperial Gold Kaviar + € 16

LACHS CARPACCIO

*Thousand Island Creme | Kaviar
Frühlingszwiebeln | Dashi | Reischips*

€ 17

KNOLLESELLERIE

*geräuchert | Feldsalat |
Eifel Ziegen-Feta | Haselnuss
Cranberrys | Orangen-Marinade*

€ 16

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER- TERRINE

Macadamia | zweierlei Birne | Brioche

€ 24

(Menüaufpreis € 6)

dazu 0,1 l

2017 Goldstückchen

Spätlese, Weingut F.J.Eifel

€ 9

SUPPEN

KARTOFFEL-LAUCH

geräucherte Forelle | Lauchfritt

€ 8

PARMESAN

Chorizo | Frühlingszwiebeln

€ 8

HOKKAIDO KÜRBIS

Curry | Kokosmilch | geröstete Kerne

€ 8

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

*Praliné | halb gebackenes Küchlein |
Eis | Mousse*

€ 12

KIRSCHTÖRTCHEN

*Schoko-Brownie | Mascarpone-Espuma |
eingelegte Kirschen | Sorbet*

€ 12

APFELKÜCHLEIN

*Vanillesoße | weiße Schokolade |
Pistazien | Sauerrahmeis*

€ 12

CAFÉ GOURMAND

*Café, Espresso oder Cappuccino
drei TRÜFFEL- Pralinen*

€ 11

KÄSE

fromager affineur MonS

Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot

€ 16

(Menüaufpreis € 3)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 48

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 54

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 60

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise
| Dessert

4 Gänge € 68

Vorspeise | Fisch | Fleisch |
Dessert