

SUPPEN & VORSPEISEN

Tataki vom Thunfisch

mit gepickelter Rote Bete, Kürbiscreme, Blumenkohlsalat & Kernöl

19€

Tatar vom hausgebeiztem Lachs

mit Wachtelei, Avocado, Röstbrot & Melone

19€

Kürbissüppchen

mit hausgebeiztem Lachs, Kräutern & steirischem Kernöl

11,50€

Kalbstaufelspitzbouillon

mit Fleischeinlage, Markbällchen & Gemüse

9,50€

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN & FISCHGERICHTE

Großer Salatteller

mit gebackenen Kartoffeltaschen

19,50€

Thai-Curry

aus frischen Gemüsen mit Kräuterreis (leichte Schärfe)

23€

Thai-Curry

mit gebratenen Riesengarnelen & Knoblauchbrot

32€

Seesaibling „en papillote“

im Pergament gegartes Filet an Kräuter-Gemüsesoße mit hausgemachten Teigtaschen

& buntem Salatteller

34€

KLASSIKER

„Schöne Winzerin“

Schweinefiletscheiben an Champignonrahmsoße mit grünem Pfeffer & Träubchen
dazu Butterspätzle & Salatteller

24,50€

„Wiener Backhendl“

vom Geflügelhof Rätz/Eifel mit Preiselbeeren, Zitrone und steirischem Kartoffelsalat

27€

Kotelette vom „Eifeler Glücksschwein“

mit Kräuterbutter, geschwenkten Champignons, Bratkartoffeln & Salatteller

29€

Eifeler Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, Serviettenknödeln & Salatteller

29€

Kalbs-Tafelspitz

auf Bouillonkartoffeln, Meerrettichsahne & frischem Gemüse

32€

Kalbs-Wienerschnitzel „Eifeler Art“

mit Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln & Salatteller

32€

Black Angus Rumpsteak „Strindberg“

mit Zwiebel-Meerrettich-Senfkruste auf Rahmchampignons mit Bratkartoffeln &
Salatteller

34€

DESSERT

Crème Brûlée

von der Tonkabohne mit hausgemachtem Sorbet & frischem Obst

14€

Hausgemachtes Holunderblütenparfait

auf Blaubeer-Ragout

9€

Gemischter Eisbecher

mit frischen Früchten (3 Kugeln)

9€

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße

11,50€

Eierlikörbecher

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör

11,50€

Eiskaffee

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne

9€

Eissorten:

Erdbeere

Schokolade

Vanille

pro Kugel: 3€

extra Sahne: 1€