

# Vorspeisen

## **Nussig-Luftgetrockneter Rehschinken**

mit Roten Balsamico-Linsen, Cumberlandsauce  
und Butterbrioche

11,50 €

## **Der Klassiker Eifler Blutwurst**

gebraten „auf Himmel und Erde“ mit Röstzwiebeln

10,50 €

## **Ziegenkäse im Strudelteig**

auf Mango-Avocado Süß-Sauer  
dazu Wildkräutersalat und Himbeeressig-Dressing

12,50 €

## **Tatar vom Limousin Rinderfilet**

mit Reibeküchlein und Sauerrahm

14,50 €

## **Gegrillte Scampi**

mit getrüffeltem selbstgemachten Ravioli auf Hummerschaum

15,90 €

## **Räucherlachsrosen**

auf feinem Fenchelsalat – mit Orangen Vinaigrette  
und Baguette Chips

12,50 €

 = vegetarisch

# Salate

## Variation von knackigen Herbstsalaten

mit Trauben, Nüssen und Pinienkernen an Himbeeressig-Dressing

7,50 €

## Feldsalatröschen

mit geröstetem Speck, Croûtons  
an hausgemachtem Kartoffel-Dressing

8,90 €

# Suppen

## Schaumige Steinpilzcremesuppe

mit frischem Majoran und Croûtons

7,90 €

## Feine Hummercrèmesuppe

mit gebratenen Scampi

8,90 €

 = vegetarisch