

Vorspeisen

Der Klassiker Eifler Blutwurst

gebraten „auf Himmel und Erde“ mit Röstzwiebeln

11,50 €

Ziegenkäse-Tarte

mit Rote-Zwiebelconfit

dazu Wildkräutersalat und Himbeeressig-Dressing

12,50 €

Carpaccio vom Limousin Rinderfilet

mit einer Trüffelcrème, gebratene Austernpilze
und Pinienkernen

14,90 €

Selbstgemachte Steinpilzravioli

an Feldsalatröschen mit Preiselbeeren
und gehobeltem Parmesan

15,50 €

Räucherlachsrosen „all time classic“

auf Senfhonigcrème mit Reibeküchlein
und Salatbouquet

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