

Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeisen

Bio-Onsenei auf Kartoffelcreme (vegetarisch) Wachsweiches Bio-Ei Heidekartoffeln Roscoff-Zwiebel Kresse	13,00 €
Zweierlei von Topinambur mit Wachtelbrüstchen Wachtelbrust Kürbis und Birne Brioche	15,00 €
Birne-Bohne-Speck mal anders Aal sanft gegaart Lardo di Colonnata Birne Verjus Fava Algen-Mayonnaise	16,00 €

Hauptspeisen

Gourmet-Pizza mit Babycalamari und Spinat Babycalamari Spinat Limettensauce Knoblauch	18,50 €
Rheinischer Sauerbraten vom Simmenthaler Rind Hausgebeizter Rinderbraten Apfelrotkohl Kartoffelklöße Rosinen	19,50 €
Filet vom Loup de Mer auf der Haut gebraten Sauce Rouille Marseillaise Anna-Kartoffeln Safran-Fenchel Fava	29,50 €
Confit von der Gänsekeule Gänsekeule von der Eifeler Weidegans Kartoffelklöße Apfelrotkohl Sauce	31,50 €
Rosa gebratenes Hirschcarrée mit Pastinaken Rote-Beete-Mais-Püree geräuchert Pastinak Holunder-Berberitzen-Sauce	33,50 €

Dessert

Topfenknödel mit Vanillesauce und Quittenpüree	8,50 €
---	--------