

### Suppen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Röstzwiebelsuppe</b>   Geröstetes Landbrot   Le Gruyère Käse     | 7,50 €  |
| <b>Feines Hummercremesüppchen</b> aus bretonischen Hummer-Karkassen | 12,50 € |

### Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>WINE LIVE – Kleine Leckereien</b>   | 13,50 € |
| Eifeler Holzofenbrot   Kochschinken vom Thüringer Duroc-Schwein<br>Serrano-Schinken   Bresaola   Hausgemachte Kalbsleberpaté   Le Gruyère Käse<br>Hausgemachte Gemüsepickles   Butter    |         |
| WINE LIVE – Kalt und lecker – Große Portion  | 18,50 € |
| <b>Ziegenkäse aus dem Ofen</b>   | 12,50 € |
| Fenchel-Birnensalat   Haselnuss   Wildwiesenhonig von Lutz's Bienen  |         |
| <b>Gebratene Babycalamari in Limetten-Buttersauce</b>  | 13,50 € |
| Salatbouquet<br>Gebratene Babycalamari in Limetten-Buttersauce – Große Portion – 18,50 €   |         |
| <b>Surf'n Turf vom Eifelrind</b>   | 16,50 € |
| Würziges, handgeschnittenes Tatar   Oktopus-Carpaccio   Saiblings-Kaviar<br>Gebeiztes Bio-Eigelb und Gurke   Eifeler Holzofenbrot<br>Surf'n Turf vom Eifelrind – Große Portion – 22,50 € |         |

### Hauptgerichte

|   |         |
|---|---------|
| <b>Caesars Salad mit französischer Freiland Perlhuhnbrust</b>   | 17,50 € |
| Romana-Salat   Parmesan   Knoblauchcroûtons   Perlhuhnbrust   |         |
| <b>Knackiger Gartensalat</b>  | 11,50 € |
| Blattsalate   Rohkost   Sprossen   Fava   Apfelvinaigrette<br>Mit gratiniertem Ziegenkäse und Wildwiesenhonig | 15,50 € |
| Mit gebratener Freiland Perlhuhnbrust   | 17,50 € |
| Mit gebratenen Babycalamari   | 17,50 € |
| <b>Bombardoni Regati</b> (Große Röhrennudeln aus Süditalien) <b>mit Oktopus</b>                               | 18,50 € |
| Oktopus   Tomatensugo   Basilikum   Knoblauch   |         |
| <b>Spaghettini Kalbsbolognese mit frischem Trüffel</b>  | 17,50 € |
| Parmesan   Ohne Trüffel 13,50 €   |         |

### Hauptgerichte

|  |         |
|--|---------|
| <b>Burger vom Eifelrind mit Steakhouse Pommes</b>  | 18,50 € |
| Hausgemachter Burger und Brötchen   karamellisierte rote Zwiebeln   Greyerzer Hausgebeizte Gurke   Salat   Tomate   BBQ-Sauce                        |         |
| <b>Falafel-Burger mit Steakhouse Pommes (vegetarisch)</b>  | 18,50 € |
| Hausgemachte Brötchen und Falafel-Pattie   karamellisierte rote Zwiebeln   marinierte Austernpilze   Hausgebeizte Gurke   Salat   Tomate   BBQ-Sauce |         |
| <b>Grüße aus Frankreich – Confiertes Stubenküken mit Pommes</b>  | 22,50 € |
| Ganzes Stubenküken   Pikantes Zwetschgen-Chutney   Leckerer Gartensalat  |         |
| <b>Filet vom Loup de Mer auf der Haut gebraten</b>   | 29,50 € |
| Sauce Rouille Marseillaise   Seealgen-Gnocchi   Safran-Fenchel   Fava  |         |
| <b>Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb</b>  | 23,50 € |
| Lauwarmer Kartoffelsalat   Salatbouquet   Wildpreiselbeeren  |         |
| <b>Dry Aged Roastbeef (90 Tage gereift) vom Simmenthaler Eifelrind</b>   | 28,50 € |
| <b>oder Filet vom Simmenthaler Eifelrind</b> (beides 250 Gramm Rohgewicht)   | 33,50 € |
| Ofenpaprika   Kartoffel-Estragon-Püree   Kirschtomaten   Schalottensauce   |         |

### Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rosmarin-Ziegenmilch-Eis</b>   Mohnbisquit   Wildwiesenhonig   Crunchy Honeycomb | 9,00 € |
| <b>Crème Brûlée von Vanille und Tonka</b>   | 7,50 € |
| <b>Tarte Tatin von der Birne</b>   Haselnuss-Crumble   hausgemachtes Haselnusseis   | 9,00 € |

Sehr geehrter Gast,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam - Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere

Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.