

Unsere Frischeküche

~ nachhaltig & regional ~

Vorweg

Kleiner Salat mit Joghurtsahnedressing

6

6 gegrillte Garnelen in Knoblauchbutter, dazu Baguette

20

Carpaccio vom Eifeler Weiderind, Parmesan, Cherrytomaten und Croûtons

22

Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs, Edamame, Gurke und Wasabi

24

Suppen

Rinder-Bouillon mit Wurzelgemüse, frischem Schnittlauch und Kräuterflädle

12

Kokos-Curry-Schaumsüppchen

10

dazu gegrillte Garnele

13

Salate

Knackige Blattsalate mit Joghurtsahnedressing und gegrillten Champignons

18

dazu Rinderfiletspitzen

28

dazu 6 Garnelen vom Grill

28

Eli's Deli Burger

Handgemachte Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce, Mayonnaise
Tomate, Gurke & Zwiebeln dazu Pommes Frites & Salat

Hausgemachtes Falafel-Patty

20

Filet vom Farmhuhn & Bacon

22

Feinstes Roastbeef vom Limousin-Rind und Bacon

26

Hauptgerichte

Zitronen-Risotto mit Parmesan und Gemüsechips

19

dazu Lachsfilet vom Grill

32

dazu Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Speck und Salbei

36

Schnitzel vom Jungschwein in Bäckerpanade
mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat

24

Schweinefilet an Sauce Bernaise und Champignons
mit hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

28

Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Zitrone – Kapern – Sardelle – Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat

36

240 gr. Rumpsteak vom Limousin-Rind
Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat

36

Rosa gebratener Rücken vom Wild aus eigener Jagd
mit hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

42

200 gr. Filet vom Limousin-Rind
Sauce Bernaise, Pommes Dauphine und Speckbohnen

45

Hausgemachte Desserts

D'Espresso

8

Tagesdessert

10

Variation von Sorbets

12

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und flambierten Kirschen

12

Raffaello-Tiramisu mit frischen Beeren

14