

# Unsere Frischeküche

~ nachhaltig & regional ~

## Vorweg

Kleiner Salat mit Joghurtsahnedressing

6

Carpaccio von bunter Beete, Granatapfelkerne und Ziegenfrischkäse

18

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 & Burger

Knackige Blattsalate mit Joghurtsahnedressing und gegrillten Champignons

18

dazu Rinderfiletspitzen

28

dazu 6 Garnelen vom Grill

28

Feinstes Roastbeef vom Limousin-Rind und Bacon  
in handgemachtem Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce

Pommes frites und Salat

26

## *Hauptgerichte*

Zitronen-Risotto mit Parmesan und Gemüsechips

19

dazu 6 Garnelen vom Grill

29

dazu Kabeljau 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

Geschmortes und Kurzgebratenes vom Eifeler Wild  
mit hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

42

200 gr. Filet vom Limousin-Rind  
Sauce Bernaise, Pommes Frites 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