

Unsere Frischeküche im April

Vorweg

Kleiner Salat in Joghurtsahnedressing
6 €

Ziegenkäse im Filoteig gebacken an Salat in Himbeervinaigrette
18 €

6 gegrillte Garnelen in Knoblauchbutter, dazu Baguette
20 €

Carpaccio vom Eifeler Weiderind
mit Parmesan, Cherrytomaten und Pinienkernen
22 €

Vitello Tonnato – zartes Kalb mit Thunfischcreme und gepufften Kapern
24 €

Vorspeisenvariation für 2 Personen
49 €

Suppen

Rinderbouillon mit Wurzelgemüse
frischem Schnittlauch und Kräuterflädle
12 €

Bärlauchschaumsüppchen
10 €
dazu gegrillte Garnele
13 €

Salate

Knackige Blattsalate in Joghurtsahnedressing mit gegrillten Champignons
18 €

dazu Filetstreifen vom Farmhuhn
24 €

dazu Filetspitzen vom Weiderind
28 €

dazu 6 Garnelen vom Grill
28 €

Eli's Deli Burger

Handgemachtes Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce
dazu Pommes Frites & Salat

Hausgemachtes Falafel-Patty

20 €

Filet vom Farmhuhn & Bacon

22 €

Feinstes Roastbeef vom Limousin-Rind und Bacon

26 €

Hauptgerichte

Tagliatelle in Bärlauchschaum mit grünem Spargel und Kirschtomaten

22 €

dazu Lachsfilet vom Grill

32 €

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

24 €

Filet vom Farmhuhn gefüllt mit Ricotta & getrockneten Tomate

dazu Tagliatelle und Gemüse

25 €

Schweinefilet an Sauce Bernaise und gegrillten Champignons
mit hausgemachten Spätzle und Salat

28 €

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

36 €

Kross gebratenes Kalbsrückensteak auf hausgemachter Jus
mit Kräutersaitlingen, Pommes Dauphine und Gemüse

36 €

240 gr. Rumpsteak vom Limousin-Rind mit Senfkruste

dazu Pommes frites und Salat

36 €

200 gr. Filet vom Limousin-Rind an Sauce Bernaise
mit Kräutersaitlingen , Pommes Dauphine und Gemüse

45 €