

## *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  
22 €

## *Suppen*

Cremesuppe von frischem Stangenspargel  
EUR 10

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*

Handgemachte 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 €

## *Spargel von Burg Milheim*

Stangenspargel mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise

EUR 26

dazu

gekochter Schinken

EUR 31

Medaillons vom Schweinefilet

EUR 36

gebratenes Lachsfilet

EUR 38

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

EUR 39

Filet vom Eifeler Weiderind

EUR 52

## Hauptgerichte

Pasta in Bärlauchschaum mit weißem und grünem Spargel

22 €

dazu Lachsfilet vom Grill

32 €

Schnitzel vom Jungschwein in Bäckerpanade, Champignonrahm, Pommes frites und

Salat

24 €

Schweinefilet an Sauce Bernaise und gegrillten Champignons, Spätzle und Salat

28 €

Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitrone – Kapern – Sardelle – Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat

36 €

Kross gebratenes Kalbsrückensteak mit Kräutersaitlingen, Pommes Dauphine und

Gemüse

36 €

240 gr. Rumpsteak vom Limousin-Rind mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und

Salat

36 €

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

und Gemüse

45 €

[Zur Tischresevierung](#)