

Vorspeisen

Hausgeräucherte Schinken

Mixed Pickles, Schmalz, Brot und Schnaps

8,90 €

Gebratene Blutwurst

Rübenkrautjus, Apfel, Erbse und Lauch

9,50 €

Lachs vom Salzstein

Walnusscreme, Frühlingszwiebel und Birne

10,90 €

Suppen

Cremesuppe von der Topinambur

Birne und Croutons

5,90 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Kernen und Öl

6,50 €

Spezial

Fang der Woche

Frisches Kabeljaufilet

Senfsauce, Speck, Broccoli und Kartoffelespuma

23,50 €

Feldsalat

Hausdressing, gebratenen Pilzen, Nüssen und Birnenchutney

5,90 €

Schweinekarree aus den Ardennen

mit Rahmwirsing, Sellerie und Kräuterkartoffeln

19,80 €

Fisch und Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salat

14,50 €

Maishähnchenbrust

Balsamicojus, gegrillte Paprika, und Polentacreme

18,50

Secreto vom Eifelschwein

„das geheime Filet“

mit Zwiebelmarmelade, Möhrengemüse und gebackenen Kartoffeln

15,90 €

Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, Rotkohl und Schupfnudeln

(Eifelwild/Hof Mahlberg)

19,50 €

Argentinisches Grain Fed Rumpsteak

wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffer Cognacsauce

dazu Bratkartoffeln und Bohnen

(Hof Mahlberg)

28,50 €

Salate und Vegetarisches

große bunte Salate wahlweise mit...

... Schinken und Käse

12,50 €

...mit gebratener Hähnchenbrust

14,50 €

Chefs Lieblings Salat

*großer bunter Salat
mit gebratenem Gemüse*

12,00 €

hausgemachte Brotnödel

*mit Pilzragout in leichtem Rahm
und gemischtem Salat*

12,50

Dessert

„Minidessert“

**haugemachter Eierlikör
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne**

3,90 €

drei Kugeln Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Sahne

4,90 €

Apfel und Müsli

**gebackenes Müsli, Apfelchutney, Apfelsorbet
und Joghurt**

6,90 €

lauwarmes Schokoladenküchlein

**weiße Mousse au Chocolate, Vanilleeis
und Waldbeeren**

7,90 €