

Menü

Paté von der Foie Gras mit Brioche

**Medaillon vom Hirschkalbrücken
Getrüffelter Rosenkohl, Kartoffelgratin**

„Malheurchen“ mit Vanilleeis

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte

Carpaccio vom Kasseler

Frischer Grünkohl

€ 19,50

Lammcarrée vom Eifeler Urlamm

Grüne Böhnchen, Kartoffelgratin, Thymianjus

€ 32,00

Tafelspitz aus dem Wurzelsud

Meerrettichsoße, Kartoffeln, Wirsing

€ 24,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar

€ 15,50

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsensalat

€ 14,50

Erbsenschaumsüppchen mit Wildfang-Scampi

€ 16,50

Himmel un Ääd

€ 12,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar

€ 23,00

- nur Lachs

€ 22,00

- nur Tatar

€ 24,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 17,00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 23,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 24,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 24,00
Königsberger Klopse Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 16,50
Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 25,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken Pommes Frites und Salat	€ 25,00
Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 24,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Butter Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 26,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 35,00

DESSERT

Crème Brûlée vom Malzbier	€ 6,50
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Lemon Cheese Cake	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,00