

## Menü

### **Fettuccine mit Pfifferlingen**

\*\*\*

### **Wiener Schnitzel**

**Deutscher Spargel, Buttersoße, Kartoffeln**

\*\*\*

### **Dessert**

**€ 38,00**

## **Saisonale Hauptgerichte**

### **Frischer Deutscher Spargel – grün und weiß -**

Halber Hummer, Bärlauchsoße, Kartoffeln

€ 28,00

### **Kalbskotelett**

Frische Pfifferlinge, Schnittlauchpüree

€ 36,00

### **Koteletts vom Eifeler Urlamm**

Mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin

€ 34,00

### **Filet vom American Prime Beef**

Pfeffersoße, Maiwirsing, Kartoffelgratin

€ 36,00

## **VORSPEISEN**

### **Zwei kleine Reibekuchen**

Lachs und Tatar

€ 15,50

### **Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsensalat**

€ 14,50

### **Spargelschaumsüppchen mit Wildfang-Scampi**

€ 16,50

### **Salat von grünem und weißem Spargel mit Bresaola**

€ 15,50

### **Gebackenes Kalbsbries, Salat, Tomatenmayonaise**

€ 16,50

## **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

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

## FISCH

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

## DESSERT

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