



Vorspeisen, Zwischengerichte & Suppen

Hausgebeizter Lachs auf Kohlrabi-Ingwersalat
Dashi Sud mit Korianderöl
19,80€

Gratinierter Ziegenkäse
herbstliches Dörrobstchutney
kleine Bruschetta von Weintrauben
16,50€

3 Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl mit geröstetem Baguette
10,80€

Kalbsleber „Berliner Art“
Jus, karamellierte Äpfel, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 17,50€
(als Hauptgang-Portion 29,50€)

Consommé vom Rind mit bunter Einlage, Tafelspitz & Klößchen
11,00€

Maronensüppchen mit Speckchips & Rosmarinbrioche
11,00€

Kleiner Landgasthofsalat 4,90 €

Vegetarisch

Kleine Eifler Buchweizenknödel
vegetarische Wurzelgemüse-Jus
Rosenkohl, Hagebutte
süß-salziger Apfel in Tempurateig gebacken
27,50€



Hauptgänge

Steak vom Kalbsrücken
Portweinjus
Rosenkohl, Hagebutte & Buchweizenknödel
37,50€

Gebrautes Hirschrückensteak
kräftige Jus
Selleriecrème, Estragon, gegrillte Birne & gebackenes Kartoffel-Kästchen
36,50€

Geschmorte Gänsekeule
hausgemachte Knödel, Rotkohl & glasierte Maronen
34,50€

Filet vom Steinbutt confiert in Limonenöl
Pernod - Beurre blanc
3'erlei Blumenkohl, Mandelsplitter & Mohn-Raviolo
42,00€

Desserts

Variation von Valrhona – Schokolade
Nougatschaum, Birne & erfrischendes Birnensorbet 14,00€

Süßes Glück
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 9,00€

„Omas Alibi“
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 7,00€