



Vorspeisen, Zwischengerichte & Suppen

Tatar vom Rinderfilet
Eigelb-Gel, Crème fraîche
knusprige Röstisticks
20,50€

Hausgemachter Olivenöl-Cracker
Crème vom Ziegenfrischkäse
Petersilie-Granatapfel-Relish & Pistazienkerne
16,00€

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

Consommé vom Rind
bunte Einlage
Tafelspitz & Klößchen
11,50€

Zitronengras-Currysüppchen
mit Kokosmilch & gebratener Black Tiger Garnele
11,50€
(ohne Garnele 9,50€)

Kleiner Beilagensalat 4,90 €

Vegetarisch

Knusprig ausgebackene Fenchelknolle in Tempurateig
Beurre blanc
schwarzer Knoblauch & herzhaftes Bohnenragout
28,00€



Hauptgänge

Suprême vom Perlhuhn
Cassis-Sauce, 2'erlei Karotte & Mandelkrapfen
34,00€

2'erlei vom Kalb
kleines Kalbsrückensteak & feines Kalsbäckchenragout
Gnocchi, Sauté von grünen Bohnen, Tomaten & Frühlauch
35,50€

Klassiker

Sauerbraten vom Eifler Rind
kräftige Schmorsauce mit Rosinen, Rotkohl & Semmelknödel
29,00€

Filet vom Zander unter Kräuterkruste mit Pinienkernen
Champagnerschaum
Kartoffelstampf mit Endiviensalat & confiertes Eigelb
33,50€

Desserts

Mille feuille mit Himbeere & Mascarpone
Limetten-Basilikum-Sorbet
11,50€

Süßes Glück
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 9,80€

„Omas Alibi“
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 7,50€