

Menü des Monats „Kürbis“

**Duett von Eifeler Ziegenfrischkäse
und geräucherter Entenbrust**
Kürbis-Apfel-Chutney | Blattsalate in
Honig-Balsamicodressing

Brust von der Maispoularde
Kürbis-Wirsinggemüse
Dippeckuchen

oder

Tranche vom Lachs
Kürbis-Gräwes | Kürbisspalten
Rieslingsoße

oder

Kürbis-Ravioli
Kürbisragout | Geröstete Kürbiskerne
& Kernöl
gehobelter Parmesan

Crème Brûlée vom Kürbis
Weinbergspfirsich-Sorbet

€ 34,00 (Fisch oder Fleisch)
€ 29,00 (Vegetarisch)

VORNEWEG

**Duett von Eifeler Ziegenfrischkäse
und geräucherter Entenbrust**
Kürbis-Apfel-Chutney | Blattsalate in
Honig-Balsamicodressing
€ 13,00

Kräftige Fleischbrühe
Brätklößchen | Kürbiswürfel
€ 5,50

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
Kokos-Ingwerschaum

Vom Buffet:

Kleiner Vorspeisen- / Beilagensalat € 4,00
Großer Vorspeisen- / Beilagensalat € 6,50

VEGETARISCH

Gemüse-Polenta-Küchlein
Kürbis-Wirsinggemüse
€ 14,00

oder

Kürbis-Ravioli
Kürbisragout | Geröstete Kürbiskerne
& Kernöl
gehobelter Parmesan
€ 13,50

KURZGEBRATENES, FISCH UND GESCHMORTES

Medaillons vom Schweinefilet
€ 17,00

Rumpsteak vom Eifelrind
200 g € 23,00 | 300 g € 28,50

Lachstranche
€ 19,50

Kotelette vom Eifeler „Glücksschwein“
€ 21,00

zu „Kurzgebratenes“ servieren wir unsere
hausgemachte Barbecue-Soße, Pfefferrahm-soße
oder Kräuterbutter | Steakhouse-Frites *oder*
Dippeckuchen (Kartoffelkuchen)

**Ofenkartoffel mit Sauerrahm (anstelle
Steakhouse-Frites oder Dippekuchen)**
€ 3,50

Gebratene Maispoulardenbrust
€ 18,50

Geschmortes Kalbsbäckchen € 19,00

Rinderroulade € 16,50

Gebratenes Zanderfilet € 22,00

dazu:

Kürbis-Wirsinggemüse und Dippekuchen
(Moselspezialität: geriebene rohe
Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck im Ofen
gegart)

Deutscherherrenhof-Klassiker

Ganze Forelle | entgrätet |
Mandelbutter | Petersilienkartoffeln |
Salat
€ 18,00

Paniertes Schweineschnitzel | Rahm-
Champignons | Steakhouse-Frites |
Salat vom Buffet
€ 16,00

Ritterpfanne *Medaillons von Rind,
Schwein und Poularde* | Kürbis-
Wirsinggemüse | Dippekuchen
€ 23,00

**Feine schwarze Bandnudeln in
Krustentiersoße**
Garnelen | Kirschtomaten |
Kräuterpesto
€ 18,50

HINTERHER

Dreierlei von der Aprikose
In Gläschen serviert
Aprikosen-Tiramisu | Aprikosensorbet
| Joghurtcreme mit Aprikosencoulis |
Limetten-Basilikumzucker
€ 9,00

Crème Brûlée vom Kürbis
Weinbergspfirsich-Sorbet
€ 6,00