ALS VORSPEISE

Kartoffel-Rieslingsuppe
Croutons | Bärlauch-Pesto
€ 7,00

Gebratene Black Tiger-Garnelen
Guacamole & Curry-Aioli | feine Blattsalate in Balsamicodressing
€ 14,00

HAUPTGERICHT

„Unsere Currywurst“
Bratwurst vom Wildschwein (aus eigener Jagd und nach Hausrezept)
Preiselbeer-Currysoße | Steakhouse-Pommes | Salat vom Buffet
€ 12,50

Großes „Fleischpflanzerl“ (Frikadelle)
Bayerischer Kartoffelsalat | Malzbier-Zwiebelsoße
€ 14,50

Geschmorte Schweinebäckchen in Senfsoße
Gräwes (Moselländische Spezialität aus Kartoffeln, Weinkraut und Speck)
Bärlauch-Gemüse-Allerlei
€ 18,50

VORNEWEG

Kräftige Fleischbrühe
Bärlauch-Klößchen | Gemüse
€ 6,50

Wildschweinterrine
Feiner Blattsalat | Mango-Chilidipp | Rote Zwiebelmarmelade
€ 14,50

Eifeler Ziegen-Bratkäse
Radieschen-Staudenselleriesalat | Rhabarber-Chutney
€ 13,50

Kleiner Vorspeisen-/Beilagensalat
vom Buffet
€ 5,00

VEGETARISCH UND FISCH

Gemüse-Polenta-Küchlein
Bärlauch-Gemüse-Allerlei | Rahm-Champignons | confierte Kirschtomaten
€ 16,00

Feine schwarze Bandnudeln
in Bärlauch-Krustentiersauce geschwenkt
gebratene Black Tiger-Garnelen | Kirschtomaten | geraspelter Parmesan
€ 24,00

Ganze Forelle in Mandelbutter
Petersilienkartoffeln | Salat vom Buffet
€ 19,50

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsoße
Ratatouille | schwarze Nudeln
€ 24,00

AUS DEM SCHMORTOPF

Serviert mit Bärlauch-Gemüse-Allerlei und Dippekuchen

Rinderroulade
€ 19,50

Geschmortes Kalbsbäckchen
€ 23,00

Lammhaxe in Tomaten-Kräutersauce
€ 22,00

KURZGEBRATENES

Serviert mit Ofenkartoffel mit Sauerrahm,
Steakhouse-Pommes oder Dippekuchen

Paniertes Schweineschnitzel
mit Rahm-Champignons
€ 15,50

Rumpsteak vom Eifelrind
mit Zwiebel-Marmelade dazu Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecue-Sauce
200 g (Rohgewicht) € 23,50 | 300 g (Rohgewicht) € 29,00

Kotelett vom Eifeler „Glücksschwein“
Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecue-Sauce
€ 20,50

Gebratene Maispoulardenbrust
Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecue-Sauce
€ 19,00

Tranche von Lachs
Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecue-Sauce
€ 20,00

Darf es noch ein Kleiner Beilagensalat vom Buffet sein?
€ 5,00

HINTERHER

Crème Brûlée vom Rhabarber
Himbeersorbet
€ 7,50

Bayerische Creme
Beerenragout | Mandelstreusel
€ 10,00

Variation von Rhabarber und Himbeere
Himbeer-Joghurt-Panna Cotta | Rhabarber-Creme Brûlèe
Rhabarberragout mit Himbeersorbet
€ 11,50

EIS

Dame Blanche
Vanilleeis, warme Schokoladensauce & Sahne
€ 7,00

Nussknacker
Walnuss- & Haselnusseis mit gerösteten Nüssen & Kernen, Karamellsirup & Sahne
€ 7,50