

SPARGEL

Portion Pfälzer Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

€ 21,50

dazu gemischter Schinken (roh und gekocht)

€ 7,50

oder

Schweineschnitzel

€ 10,50

oder

Rumpsteak 200 g (Rohgewicht)

€ 18,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

VORNEWEG

Kräftige Fleischbrühe

Bärlauch-Lebernocken | Lauchstreifen

€ 7,00

Rahmsuppe von Spargel und Riesling

Räucherlachsclößchen | Bärlauchpesto


€ 8,00

Salat von weißem Spargel und Radieschen in Maracujamarinade

Feine Blattsalate | Kirschtomate

€ 10,00

mit

Eifeler Ziegen-Bratkäse & Ziegenfrischkäse | Rhabarber-Chutney 

€ 14,50

Hausgebeizter Lachs | Curry-Aioli

€ 15,50

Scheiben vom gekochten Rindfleisch

Grüne Kräutersoße | Paprikacreme | Kartoffelchips

€ 13,00

Kleiner Vorspeisen-/Beilagensalat vom Buffet

€ 5,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

VEGETARISCH UND FISCH

Quiche von weißem und grünem Spargel auf Bärlauchsoße

Paprika-Frischkäse | feiner Salat

€ 18,00

Gemüse-Polenta-Küchlein

Spargel-Karottengemüse | confierte Kirschtomaten | Sprossen-Kressesalat

€ 18,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Senfkornsoße | karamellisierter grüner Spargel | Gräwes (*Moselländische Spezialität aus gestampften Kartoffeln, Weinkraut und Speck*)

€ 28,50

Feine schwarze Bandnudeln in Krustentiersoße geschwenkt

6 Stück gebratene Black Tiger-Garnelen | Kirschtomaten | geraspelter Parmesan

€ 28,00

Ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter

Petersilienkartoffeln | Salat vom Buffet

€ 23,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

AUS DEM SCHMOR- UND KOCHTOPF

Serviert mit Spargel-Karottengemüse und Süßkartoffel-Serviettenknödel

Geschmortes Kalbsbäckchen

€ 26,00

Rinderroulade

€ 23,00

KLASSIKER

Paniertes Schweineschnitzel

Rahm-Champignons | Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

€ 19,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

KURZGEBRATENES

Serviert mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecue-Sauce
Ofenkartoffel, Steakhouse Pommes oder Dippekuchen

Kotelett vom Eifeler „Glücksschwein“

€ 25,00

Rumpsteak vom Eifelrind *mit roter Zwiebelmarmelade*

200 g (Rohgewicht) € 27,50

300 g (Rohgewicht) € 33,00

Gebratene Maispouardenbrust

Curry-Kokossauce | Karamellisierter grüner Spargel | Dippekuchen

€ 24,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

HINTERHER

Crème Brûlée vom Rhabarber

Erdbeersorbet

€ 7,50

Variation von dreierlei Sorbets

Auf deren Fruchtragout

€ 9,50

Rhabarber und Erdbeere im Gläschen

Rhabarber-Crème-Brûlée | Erdbeer-Joghurtcreme

Rhabarber-Erdbeerkompott | Erdbeer-Rhabarbereis

€ 11,50

EIS

Dame Blanche

Vanilleeis, warme Schokoladensauce & Sahne

€ 8,50

Nussknacker

Walnuss- & Haselnusseis mit gerösteten Nüssen & Kernen, Karamellsirup & Sahne

€ 9,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team