

# PFIFFERLINGE

## **Rahmsuppe vom Kohlrabi**

Pfifferlinge | Pfeffer-Kräuteröl

€ 8,00

## **Eifeler Ziegen-Bratkäse**

Zwiebel-Pfifferlingssalat | Aprikosenchutney

€ 14,50

## **Portion Pfifferlinge in Kräuterrahm**

Scheiben vom Süßkartoffel-Serviettenknödel | Brokkoli

€ 19,50

## **Bandnudeln in Pfifferling-Soße geschwenkt**

gehobelter Parmesan | Brokkoli

€ 17,50

mit

## **gebratenem Lachsfilet**

€ 27,50

**Sie hätten gerne zusätzlich zu Ihrem Essen eine Portion Pfifferlinge**

€ 8,50

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

# VORNEWEG

## **Kräftige Fleischbrühe**

Pfifferlings-Fleischklößchen | Lauchstreifen

€ 7,00


## **„Ceasar Salad“**

### **Romanasalat in cremigen Senf-Knoblauchdressing**

Croutons | gehobelter Parmesan | Kirschtomaten

€ 9,00

### **mit**

gebratenen Pfifferlingen 

€ 14,50

### **oder**

Hausgebeizter Lachs | Orangen-Senfsoße

€ 15,50

## **Scheiben von Strauchtomaten und Mozzarella**

Mango-Passionsfrucht-Marinade | Balsamciocreme & Olivenöl

€ 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 Pfifferlingen und Lauch**

Paprika-Frischkäse | feiner Salat

€ 18,00

## **Gemüse-Polenta-Küchlein**

Rahm-Pfifferlinge | confierte Kirschtomaten | Sprossen-Kressesalat

€ 18,50

## **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

Aprikosen-Paprikagemüse | schwarze Bandnudeln | Krustentiersoße

€ 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

€ 21,50

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

# AUS DEM SCHMOR- UND KOCHTOPF

Serviert mit Pfifferlings-Gemüseragout und Süßkartoffel-Serviettenknödel

## **Geschmortes Kalbsbäckchen**

€ 26,00

## **Rinderroulade**

€ 23,00

# KLASSIKER

## **Paniertes Schweineschnitzel**

Rahm-Champignons | Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

€ 19,00

**mit** Pfifferlings-Rahmsoße

€ 24,00

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 | Aprikosen-Paprikagemüse | Dippekuchen

€ 24,50

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

# HINTERHER

## **Crème Brûlée**

Aprikosensorbet

€ 7,50

## **Variation von dreierlei Sorbets**

**(Aprikose, Erdbeere & Apfel)**

auf deren Fruchtagout

€ 9,50

## **Variation von Aprikose und Erdbeere** im Gläschen

Erdbeer-Joghurtcreme | Aprikosen-Tiramisu

Aprikosen-Erdbeerkompott | Aprikosen- und Erdbeersorbet

€ 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