

Vorspeisen

<i>„Kaninchen trifft Lachs“ an Blattsalaten in Balsamico</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Pastrami von der Entenbrust „Sousvide“ an Waldorfsalat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>„Scampipfännchen“ Eismeerscampi mit geschmolzenen Tomaten, allerlei Küchenkräutern und Knoblauch, dazu Baguette</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Ein Scheibchen Rostbraten vom Hirschrücken belegt mit Pilzen, an Blattsalaten mit allerlei Strauchbeeren</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Diese ganzen Leckereien als Gericht zum satt werden</i>	<i>25,60€</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Lauch-Kartoffel-Suppe mit Scheibchen von pikanter Salami</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Wildrahmsüppchen aus „Wald und Flur“ mit eigener Einlage und allerlei Pilzen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Cremesüppchen aus „Fluss und Meer“ mit Edelfischeinlage und Gemüse</i>	<i>9,50 €</i>

Kochkunst, die aus der Tiefe kommt – Fischgerichte . . .

„Kaninchen trifft Lachs“

*Kaninchenrücken an Jus und Norweger Lachsmedaillons auf
Rahmenwirsing, dazu Kartoffelrösti* 31,50 €

„Haffkruger Pannfisch“

*Rotbarschfilet in der Gusspfanne auf Röstkartoffeln, belegt mit
gebratenen Zwiebeln und Spiegelei,
dazu ein gemischter Salatteller* 28,80 €

Flusszanderfilets

*auf einer Sauce mit allerlei herbstlichen Pilzen à la crème,
dazu Kartoffelrösti und ein gemischter Salatteller* 29,50 €

„Dreierlei Edelfischfilets und Eismeerscampi“

*Lachs, Flusszanderfilet und Schollenfilet auf Grillgemüse
belegt mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel
mit Sauerrahm* 34,60 €

Kutterschollenfilet

*auf einer Rote-Beete-Sauce mit Garnelen, dazu Röstkartoffeln
und ein gemischter Salatteller* 29,00 €

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

*Rückensteak vom Hunsrücker Rothirsch
angerichtet auf einer Dornfeldersauce, belegt mit allerlei gebratenen
Pilzen, dazu Brokkoli und Butterspätzle* 37,50 €

*„Eifeler Wildteller“
Ein Stück von der Rehkeule, ein Schnitzel vom Wildschweinrücken und
ein Rückensteak vom Rothirsch in eigener Sauce, angerichtet an
Rahmwirsing, dazu Kartoffelklöße mit Wildfüllung und eine
Preiselbeerbirne* 33,70 €

*„Kapitäns Dinner“
Rinderfiletsteak mit Garnelen und Brikäse gratiniert, angerichtet auf
einer Rotwein-Butter-Sauce, dazu eine Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und ein gemischter Salatteller* 37,50 €

*Kalbsrückenschnitzel
mit allerlei gebratenen Pilzen zu einer Sauce Bernaise,
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat* 28,50 €

*„Zweierlei vom Irish-Beef“
Rinderfiletsteak und Rumpsteak (zusammen ca. 320g) / Angus for nature/
Züchter John Stone
21 Tage Dry Aged / ca. 300 gr.
auf Grillgemüse, dazu Kräuterbutter, Pfeffersauce und eine
Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 39,90€

Kleines, Leichtes und Vegetarisches

*Großer gemischter Salatteller mit Antipasti,
wahlweise mit:*

- gebratenen Putenbruststreifen* *15,50 €*
- gebratenen Lachswürfeln und Scampi* *22,50 €*
- gebratenen Pilzen* *12,50 €*

*Grillgemüse
an einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm* *14,50 €*

*Kartoffelrösti
mit Rahmwirsing und gebratenen Pilzen* *12,80 €*

*Käsespätzle
dazu ein gemischter Salatteller* *14,00 €*

*Gemüsespätzle in Rahm
dazu ein gemischter Salatteller* *14,00 €*

Neues für Ihren Grill zu Hause:

*Grillfleisch vom Eifeler Rothirsch, Reh oder Wildschwein: **

- *Mariniertes, vakuumiertes Grillfleisch vom Rücken*
- *Mariniertes, vakuumiertes Grillfleisch aus der Keule*
- *Grobe Bratwurst*
- *Käsekrakauer*
- *Grillwurst*

*Oder auch für den Ofen: **

- *Bratenstücke*
- *handgeschnittenes Gulasch*

...Preise auf Anfrage

**Da es sich um Naturprodukte handelt, kann es sein, dass manche Produkte für eine Zeit nicht verfügbar sind. Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellungen entgegen.*

Ende süß --- alles gut!

Tiramisu von der Zwetschge an Früchten 7,20 €

„Bayrisch Creme“ mit roter Grütze 6,80 €

*Topfen-Marillen-Knödel
Auf Vanillesauce* 7,50 €

Herrencreme 4,50€

Gemischtes Eis mit Sahne 6,00€

Vanilleeis

- *mit heißen Kirschen* 7,80 €
- *mit warmer Schokoladensauce* 7,80 €
- *mit roter Grütze* 7,80 €