

Vorspeisen

*Tatar von Räucherfischen
an Sauerkraut-Reibeküchlein* 12,90 €

*Ziegenkäse im Baconmantel gebraten
an Blattsalaten in Balsamico mit Tomatenbrot* 11,00 €

*Crêpesroulade vom Eifeler Wild
mit Cumberland-Sauce an knackigen Blattsalaten* 9,80 €

*Paillarda vom Rinderfilet (sehr dünn geklopft)
gegrillt, mit Ruccola, Kirschtomaten, Balsamico und
Parmesanscheibchen* 14,50 €

Aus dem Suppentopf

*Kalbscremesüppchen
mit eigener Einlage und Trüffel* 7,50 €

*Schwarzwurzelcreme
mit Kochschinkenstreifen* 7,00 €

*Klares Fischsüppchen aus „Fluss & Meer“
mit Edelfischeinlage, Fenchel und Safran* 9,90 €

Aus dem Netz und von der Angel – Fischgerichte.....

Lachsmedaillons

*mit Ruccola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan,
Tomatensauce und Bandnudeln*

23,50 €

„Duett von Nordseezungen- und Doradenfilet“

*belegt mit Trüffelbutter, dazu reichen wir Kartoffelgratin
und gemischten Salat*

27,80 €

„Himmel und Erde“ – einmal anders

*Flusszanderfilet, Kartoffelpüree, Apfel, Kalbsleber und
Balsamicozwiebeln, dazu ein gemischter Salat*

26,80 €

Steinbuttschnitte

*an Schwarzwurzelgemüse à-la-crème und getrüffeltem
Kartoffelstampf*

32,80 €

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüse-Gratin

mit gemischtem Salat

11,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

an allerlei gebratenen Pilzen, dazu Tomatensalat

11,90 €

Bandnudeln mit Kirschtomaten

in Tomatensauce, dazu ein gemischter Salat

9,90 €

Großer gemischter Salat

mit verschiedenen Antipasti und Baguette

10,50 €

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

*Schnitzel vom Ahrtaler Wildschweinrücken
auf einer Rotwein-Buttersauce, belegt mit allerlei gebratenen
Pilzen, dazu reichen wir Preiselbeerbirne, Rosenkohl
und Kartoffelkroketten* 21,00 €

*Knusprige Barbarie-Entenkeulen
in eigener Sauce, dazu gibt es Schwarzwurzelgemüse
à-la-crème und Röstkartoffeln* 23,80 €

*Kalbsleberscheiben Berliner Art
mit gebratenen Zwiebeln und Äpfeln, angerichtet auf
Bratensauce, dazu reichen wir Kartoffelpüree
und gemischten Salat* 22,90 €

*Medaillons vom Rinderfilet
unter einer Garnelen-Knoblauchkruste gebraten, angerichtet
an Bandnudeln mit Kräuterpesto, dazu ein gemischter Salat* 34,90 €

*„Eifeler Wildpfanne“
mit einem Stückchen von der geschmorten Rehkeule, einem
kleinen Gulasch vom Rothirsch und einem Schnitzel vom
Wildschweinrücken, angerichtet mit Pfifferlingen in eigener
Sauce, einer Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Butterspätzle* 19,90 €

Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop:

*Irish nature – irisches Ochsenfleisch – John Stone/Rasse Angus und Hereford –
21 Tage dry aged*

Rumpsteak 220 gr. 25,90 €
Rumpsteak 320 gr. 29,90 €

Filetsteak 220 gr. 35,80 €
Filetsteak 320 gr. 39,90 €

Ripp Eye Steak 250 gr. 27,90 €
Ripp Eye Steak 350 gr. 33,90 €

Beilagen nach Wunsch:

Sauce Bearnaise 2,80 €

Pfefferrahmsauce 2,80 €

Hausgemachte Steaksauce 2,80 €

Rotwein-Buttersauce 2,80 €

Gemischter Salat 3,80 €

Grillgemüse 4,50 €

Bohnen im Speckmantel 3,50 €

Allerlei gebratene Pilze 4,50 €

Pommes-frites 2,50 €

Röstkartoffeln 3,50 €

Kartoffelkroketten 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 3,80 €

Ende süß --- alles gut!

Eierlikör-Cookies-Eis
auf einem Spiegel von Eierlikör und Schokolade 7,50 €

Basilikumsorbet
im Beerensüppchen 7,90 €

Panna Cotta
auf gelber Grütze 6,90 €

Herrencreme 3,80 €

Vanilleeis mit Sahne
- *und heißen Kirschen* 6,80 €
- *und heißer Schokoladensauce* 6,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,80 €