

Vorspeisen

*Gebratener Spargel und gebackene Champignons
an Blattsalaten in weißem Balsamico, dazu Baguette* 14,60 €

*„Leckereien aus Fluss & Meer“
Räucherfischtatar am Kartoffelrösti, Bärlauch-Matjes,
ein Doradenfilet und Scampi* 15,90 €

*Gebratener Lammrücken
mit Bärlauchpesto, Büffelmozzarella und Kirschtomaten
auf Fladenbrot* 15,70 €

*Fischreibeküchlein
mit allerlei Wurzelwerk an Sauerrahm und
Spargelsalat* 14,80 €

Aus dem Suppentopf

*Spargelcremesüppchen
mit eigener Einlage und gerösteten Mandeln* 8,50 €

*Rahmsüppchen vom Bärlauch
mit Rinderfiletspitzen* 9,80 €

*Cremsüppchen von der Garnele
mit Einlage* 9,70 €

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

<i>Flusszanderfilet auf Bärlauchsauce mit Spargelstückchen und Garnelen, dazu ein gemischter Salat und Kartoffelrösti</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Kutterschollenfilets in der Weißbrotkrume gebraten angerichtet an jungem Blattspinat in Rahm, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Bunter Fischteller Tagesfrische Edelfischfilets an gebackenen Champignons, dazu gibt es Aioli und Kartoffelrösti</i>	<i>32,80 €</i>
<i>Medaillons vom Norweger Lachs auf Béchamelkartoffeln mit Kochschinken und Spargelstückchen, dazu servieren wir gemischten Salat</i>	<i>29,50 €</i>

Vegetarisches und Salate

<i>Blattspinat mit Spiegelei und gebratenen Kräuterkartoffeln</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Spargelcrêpes gratiniert mit Sauce Hollandaise</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Gemischter Salat mit gebackenen Champignons, dazu Aioli und Kartoffelrösti</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm umlegt mit mediterranem Grillgemüse</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Gemischter Salat mit Antipasti und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>14,80 €</i>

Bodenschätze der besonderen Art – frischer Spargel

Portion Hervester Stangenspargel wahlweise mit

- rohem und gekochtem Schinken	26,50 €
- Medaillons vom Schweinefilet	30,50 €
- einem Rumpsteak vom Angusrind	39,00 €
- einem Kalbsrückenschnitzel	31,50 €
- einem Norweger Lachssteak vom Grill	29,90 €
- einem Rinderfiletsteak	42,50 €
- einem Flusszanderfilet	33,90 €

zu allen Spargelgerichten servieren wir Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln

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

*Rücken vom Salzwiesenlamm
unter einer Olivenkruste gebraten, angerichtet an
Grillgemüse und Kräutersauce, dazu gibt es eine
Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 36,80 €

*„Surf & Turf“ – einmal anders...
Rinderfiletsteak auf gebratenen Spargelstückchen und
Scampi, dazu eine Sauce Bearnaise, Kartoffelrösti
und gemischter Salat* 41,70 €

*Cordon bleu vom Lammrücken
gefüllt mit Parmaschinken und Ziegenkäse-Gouda,
angerichtet an jungem Blattspinat in Rahm, dazu gibt es
Aioli und gebratene Kräuterkartoffeln* 37,50 €

*„Eifel trifft Hunsrück“
Schnitzel vom Wildschweinrücken und ein Hirschrückensteak
in einer Pfifferling-Jus, dazu gibt es eine Preiselbeerbirne,
Brokkoligemüse und Butterspätzle* 32,80 €

*Rumpsteak gespickt mit jungem Knoblauch und Jalapenos
angerichtet an Grillgemüse zu einer Rotwein-Buttersauce,
dazu reichen wir Kartoffelrösti* 31,90 €

Ende süß --- alles gut!

*Eierlikörcreme
auf Schokoladensauce* 8,90 €

*Minz-Eis
im Erdbeersüppchen* 6,80 €

*Frische Früchte im Amaretto-Sabayon
mit Vanilleeis* 8,50 €

*Dreierlei Sorbets
Mango, Maracuja und Erdbeere, angerichtet auf
Vanillesauce mit Früchten* 9,70 €

Herrencreme 4,00 €

Eiskaffee mit Sahne 4,50 €

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

Wie wäre es mit einem Dessert in flüssiger Form...?

Grappa Mazadro 2cl

La Trentina Morbida, 41% Vol., 6 Monate gereift 4,80 €

Le Diciotto Lune, 41 % Vol., 18 Monat gereift 5,00 €

Giare Amarone 41% Vol., 36 Monate gereift 5,20 €

Edle Tropfen aus der Spezialitäten Brennerei Liebl aus Bayrischen Wald, 2cl

Marillenbrand 40% Vol. 4,80 €

Mirabellenbrand 40% Vol. 4,80 €

Williamsbirne Edition „Lena“, 42% Vol. 5,20 €

Blutorangenbrand, 43% Vol. 6,00 €

Haselnuss aus gerösteten Nüssen destilliert, 40% Vol. 3,50 €

Waldhimbeere 4,80 €

Wildkirsche-Chili-Likör, 23% Vol. 3,50 €

Echter Münsterländer von der Feinbrennerei Sasse, 2cl

Sasse Lagerkorn, vier Jahre im Barriquefass gereift, 32% Vol. 3,20 €

Sasse Sechser, Kräuter on the rocks 3,50 €

Sasse Kräuterwacholder, 32% Vol. 3,50 €

Unser kulinarischer Ausblick.....

Spargelbüffet am 13. Mai 2022 ab 19.00 Uhr

Barbecue-Grillabende auf der Terrasse

am 24. Juni 2022, 01.u.02. Juli 2022

und 19.u.20. August 2022, jeweils ab 18.30 Uhr

Fischbüffet am 14. und 15. Oktober 2022

jeweils ab 19.00 Uhr