

Vorspeisen

<i>„Duett vom Münsterländer Reh“ Pralinen und Schinken in rote Beete Panko-Kruste an Blattsalaten und Cumberlandsauce</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Eismeerscampi mit allerlei Küchenkräutern und geschmolzenen Tomaten</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Dreierlei Röllchen vom gebeizten Lachs Bergamotte mit rotem Zwiebelkonfit Zitronenverbene mit Fenchel Rote Beete mit Meerrettichcreme, dazu Kartoffelrösti</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Blattsalate in Balsamico mit Rehschinken, Rinderfiletstreifen und allerlei gebratenen Pilzen</i>	<i>14,80 €</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Wildrahmsüppchen aus „Wald und Flur“ mit eigener Einlage und allerlei Pilzen</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Kürbiscremesüppchen mit Garnelen und Zimtsahne</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Cremsüppchen vom Steinpilz mit Praline vom Kalbsbäckchen</i>	<i>8,90 €</i>

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

*Medaillons vom Flusszanderfilet
an einer Nudelrolle mit Ricotta und Kürbis gefüllt in
Salbeibutter, dazu ein gemischter Salatteller* 32,50 €

*„Lachs-Scampi-Pfännchen“
Norweger Lachs und Eismeerscampi mit allerlei Küchen-
kräutern und geschmolzenen Tomaten, dazu ein gemischter Salat
und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 35,70 €

*Dreierlei Edelfischfilets
(tagesfrisch, erfragen Sie bitte bei Ihrer Bedienung)
angerichtet an Rahmwirsing, dazu Röstkartoffeln* 31,80 €

*Steinbuttschnitte
auf Ravioli gefüllt mit Garnelen in Garnelenrahm,
dazu ein gemischter Salat* 37,80 €

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

„Eifel trifft Hunsrück“

*Wildschweinrückenschnitzel und Rehbraten aus dem Ahrtal
und ein Soonwälder Hirschrückensteak mit gebratenen Pilzen,
dazu Rahmwirsing, eine Preiselbeerbirne und Butterspätzle* 36,90 €

*Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule
in eigener Sauce, dazu Bratapfel, Rotkohl
und Kartoffelklöße* 34,50 €

*Schnitzel vom Eifeler Wildschweinrücken
mit Preiselbeeren und Brikäse überbacken, angerichtet auf
Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Mandelbällchen* 35,80 €

*Rückensteak vom Rothirsch unter einer Rosmarinkruste
angerichtet auf Pfeffersauce an Rahmwirsing,
dazu gibt es Butterspätzle* 37,90 €

*Rehbraten aus der Keule
in Rotwein-Butter Sauce mit allerlei Pilzen, Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Kartoffelklöße* 34,20 €

Vegetarisches und Salate

<i>Großer gemischter Salatteller mit Antipasti, dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Kartoffel-Gemüse-Gratin dazu Blattsalate</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Nudelrolle gefüllt mit Kürbis und Ricotta in Salbeibutter, dazu ein gemischter Salat</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Kartoffelklöße auf allerlei Pilzen à-la-crème, dazu ein gemischter Salat</i>	<i>14,50 €</i>

*Nicht vergessen....
...bald ist das Jahr wieder herum!
Vielleicht möchten Sie einen Tisch zum
Silvester-Büffet bestellen?
31.12.22 von 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr
mit allerlei erlesenen Vorspeisen, Haupt-
gerichten und Desserts!*

Ende süß --- alles gut!

<i>Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis</i>	<i>12,50 €</i>
<i>„Geeister Christstollen“ (Parfait) im Glühweinsabayon</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Crème Brûlée von der Orange</i>	<i>12,20 €</i>
<i>„Adventseisbecher“ Bratapfeleis, Marzipan-Pralinen-Eis, Zimteis und Eis von gerösteten Mandeln</i>	<i>8,20 €</i>
<i>„Winterpfännchen“ Topfenknödel mit Marille, Christstollenparfait, Bratapfeleis und Orangencreme auf Zimtpflaumen und Vanillesauce</i>	<i>12,50€</i>
<i>Vanilleeis</i>	
<i>- mit Zimtpflaume</i>	<i>7,80 €</i>
<i>- mit heißen Kirschen</i>	<i>7,80 €</i>
<i>- mit heißer Schokosauce</i>	<i>7,80 €</i>