

Vorspeisen

<i>Gratinierter Ziegenkäse auf Pumpernickel an Blattsalaten</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Schinken vom Eifeler Rothirsch und Wildschweinsalami an Linsensalat</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gegrillte Rotgarnelen mit Paprika-Gelée an Blattsalaten</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Allerlei Leckereien von Land & Meer die Appetit machen auf Meer (oder mehr ☺)</i>	<i>14,00 €</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Kalbscremesüppchen mit eigener Einlage</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Fenchelrahmsuppe mit Edelfischeinlage</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Wildrahmsüppchen aus Wald & Flur mit Pilzen und Wildsalami</i>	<i>7,50 €</i>

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

*Skrei – Lions (Winterkabeljau) „Müllerin“
in guter Butter gebraten, dazu gibt es Räucherlachs-Remoulade,
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat* 21,00 €

*Lachsfilet
auf Oliven-Ratatouille, dazu Gnocchi* 22,50 €

*Gebratene Nordseezunge
mit Zitronen-Thymianbutter, dazu reichen wir
Röstkartoffeln und gemischten Salat* 35,50 €

*Filets vom Seesaibling
auf einer Pfeffersauce mit Garnelen, dazu servieren
wir Gnocchi und gemischten Salat* 26,00 €

*Mixed Grill von Edelfischen
auf Fenchelgemüse, belegt mit Ofentomaten, dazu
gibt es Kartoffelgratin* 25,50 €

Vegetarische Gerichte

*Kartoffel-Gemüse-Gratin
mit gemischtem Salat* 11,50 €

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm
an Oliven-Ratatouille* 11,50 €

*Gnocchi mit allerlei Pilzen in Rosmarin-Sahne,
kleine Antipasti-Auswahl* 10,90 €

*Großer gemischter Salat
mit verschiedenen Antipasti und Baguette* 10,50 €

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

*„Ahrtaler Sauerbraten“ aus der Wildschweinkeule
mit Rosinen in eigener Sauce, dazu reichen wir
Rotkohl, eine Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße* 22,50 €

*„Kaptain's Dinner“
Rinderfiletsteak vom Angusrind mit Garnelen und Brikäse
überbacken, angerichtet auf einer Rotwein-Buttersauce,
dazu servieren wir Fenchelgemüse und eine
Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 36,00 €

*Der „Küchenklassiker“ Kalbsschnitzel Holstein
Schnitzel vom Kalbsrücken, belegt mit einem Spiegelei,
dazu Canapés mit Räucherlachs, Sardellen und Kapern,
Röstkartoffeln und gemischtem Salat* 28,00 €

*Jägerschnitzel vom Wildschweinrücken
in Pilzrahmsauce, dazu gibt es Preiselbeeren, Brokkoligemüse
und Kartoffelkroketten* 23,00 €

*Saltimbocca vom Reh- und Wildschweinrücken
mit Schinke und Salbei gebraten an mediterranem Grillgemüse,
Kräuter-Jus und Gnocchi* 33,00 €

Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop

Ochsenfilet Finnland – World Steak Challenge Best 2018

<i>Ochsenfilet 220 g</i>	29,50 €
<i>Ochsenfilet 320 g</i>	37,90 €

Ochsenroastbeef Australien - Angus for nature Striploin signature Beef

<i>Ochsenroastbeef 220 g</i>	26,90 €
<i>Ochsenroastbeef 320 g</i>	34,90 €

<i>T-bone-Steak vom deutschen Rothirsch</i>	36,50 €
--	---------

Beilagen nach Wunsch:

<i>Sauce Bearnaise</i>	2,80 €
<i>Pfefferrahmsauce</i>	2,80 €
<i>hausgemachte Steaksauce</i>	2,80 €
<i>Rotwein-Buttersauce</i>	2,80 €

<i>gemischter Salat</i>	3,80 €
<i>Grillgemüse</i>	4,50 €
<i>Bohnen im Speckmantel</i>	3,50 €
<i>allerlei gebratene Pilze</i>	4,50 €

<i>Pommes-frites</i>	2,50 €
<i>Röstkartoffeln</i>	3,50 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	3,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	3,80 €

Ende süß --- alles gut!

<i>Crème brûlée mit Beerenfrüchten</i>	7,00 €
<i>Apfel-Beignets mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,90 €
<i>Cremig Gefrorenes von dunkler Schokolade und Kokosnuss auf Schoko- und Vanillesauce</i>	7,50 €
<i>Käseauswahl (deutsch, italienisch und französisch) mit Brot</i>	12,90 €
<i>Herrencreme</i>	3,80 €
<i>„Wintereisbecher“ mit den Sorten gebrannte Mandel, Bratapfel-Vanille, Zimtpflaume und weißer Nougat</i>	6,50 €
<i>Vanilleeis mit Sahne</i>	
- mit heißen Kirschen	6,80 €
- mit heißer Schokoladensauce	6,80 €
<i>„Eierlikörbecher“ Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör</i>	6,50 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,50 €