

## **Vorspeisen**

<i>„Spargel trifft Wild“ Spargelsalat mit Melone an mildgeräuchertem Schinken vom Rothirsch</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Carpaccio von roter Bete mit Garnelen in Dill-Senf-Creme</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Salat vom jungen Spinat mit Rinderfilet und karamellisiertem Rhabarber</i>	<i>14,90 €</i>
<i>„Dreierlei vom Wildlachs“ geräucherter Tartar, eine Praline vom Graved Lachs und Lachsstremel an Frühlingssalat</i>	<i>14,50 €</i>

## **Aus dem Suppentopf**

<i>Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage und gerösteten Mandeln</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Rahmsüppchen vom ersten Bärlauch mit Garnelen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Cremsüppchen vom Spinat mit Büffelmozzarella und geschmolzenen Kirschtomaten</i>	<i>7,80 €</i>

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

*Flusszanderfilet  
auf einer Spargel-Garnelen-Sauce, dazu  
Butterkartoffeln und ein gemischter Salat* 32,80 €

*Medaillons vom Norweger Lachs  
unter einer Kräuterkruste gebraten, angerichtet auf  
Bandnudeln, dazu Tomatenkompott und ein gemischter Salat* 27,80 €

*Steinbeißerloins und Scampi  
auf Bärlauchsauce mit Kartoffelrösti,  
dazu ein gemischter Salat* 35,50 €

*„Haffkruger Pannfisch“ in der Pfanne  
Rotbarsch, Steinbeißer und Kutterschollenfilet an  
Stielmus, belegt mit gebratenem Bacon, dazu Röstkartoffeln* 32,80 €

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

### *„Eifel Duett“*

*Rücken vom Frühjahrsrehbock und Wildschweinbratwurst  
auf Dornfelder-Sauce mit gebratenen Pilzen, dazu gibt es eine  
Preiselbeerbirne, Stielmus und Butterspätzle* 29,90 €

*Rücken vom Salzwiesenlamm  
unter einer Kräuterkruste gebraten, angerichtet auf Rosmarinjus,  
dazu Bohnengemüse und Kartoffelrösti* 34,80 €

### *„Surf and Turf“*

*Rinderfiletsteak und Eismeerscampi mit Ofentomaten  
und Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm  
und ein gemischter Salat* 36,90 €

*Kalbsrückensteak an Bandnudeln a la creme  
mit Spargel, dazu ein gemischter Salat* 27,50 €

### *„Das Beste“*

*Entrecote Irland / Angus for nature / Züchter John Stone  
21 Tage Dry Aged / ca. 300 gr.  
dazu Kräuterbutter, Tomatendip, Röstkartoffeln  
und ein gemischter Salatteller* 38,00€

## **Vegetarisches und Salate**

<i>Kartoffelrösti mit Tomaten und Büffelmozzarella Gratiniert, angerichtet an gemischten Salaten</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Bandnudeln mit Spargelstückchen à- la- crème, dazu Spinatsalat</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit allerlei gebratenen Pilzen und Sauerrahm, dazu ein gemischter Salatteller</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Großer gemischter Salatteller mit Antipasti und Büffelmozzarella</i>	<i>14,50€</i>
<i>„Spargelcrêpe“ Stangenspargel im Kräutercrêpesmantel gratiniert mit Sauce Hollandaise</i>	<i>18,50 €</i>

## **Unser kulinarischer Ausblick.....**

*Fischbüffet mit erlesenen Spezialitäten aus Fluss & Meer  
am 12. und 13. Mai 2023 jeweils ab 19.00 Uhr*

*Barbecue-Grillabende auf der Terrasse  
am 23. und 24. Juni 2023, 14.u.15. Juli 2023  
und 11.u.12. August 2023, jeweils ab 18.30 Uhr*

*Wildbüffet mit Leckereien aus Wald & Flur  
am 01. und 02. September 2023  
jeweils ab 19.00 Uhr*

## **Bodenschätze der besonderen Art – frischer Spargel**

### **Portion Harvester Stangenspargel wahlweise mit:**

- Rohem und gekochtem Schinken 24,80€
- Medaillons vom Schweinefilet 28,90€
- Einem Rumpsteak vom Angusrind 34,90€
- Einem Kalbsrückenschnitzel 29,90€
- Einem Norweger Lachssteak vom Grill 28,50€

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

**Auch wir freuen uns auf die warme Jahreszeit und haben Neues für  
Sie vorbereitet:**

**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!**

*Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme  
auf Schokosauce* 7,50 €

*Waldmeistereis im Vanillesüppchen  
mit Kiwi* 7,80 €

*Eis von Joghurt und Orangen  
mit Obstsalat in Amarettosabayon* 9,00 €

*Panna Cotta  
auf grüner Grütze von Kiwi und Birne* 7,50€

*Herrencreme* 4,50€

*Vanilleeis*  
- *mit heißen Kirschen* 7,80 €  
- *mit warmer Schokoladensauce* 7,80 €