

Zum Apéritif empfehlen wir:

Pimm's Nr. 1

*Ein Apéritif auf Gin-Basis mit Früchten und Kräutern,
aufgefüllt mit Ginger Ale*

5,00 €

Peach Royal

Pfirischlikör, Sekt und ein Schuss Orangensaft

5,00 €

Vorspeisen

Kalbstafelspitz „Sou vide“

Zartrosa gegart, mit Muschelmayonnaise und Salatstrauß

11,80 €

*Nudeltaschen gefüllt mit Pfifferlingen in Rahm
und gebratene Pfifferlinge*

11,50 €

*Mild geräucherter Schinken vom Eifeler Rothirsch
an Blattsalaten und allerlei gebratenen Pilzen*

9,90 €

*Nordseekrabben in Senf-Dillcreme
an Rote-Bete-Reibeküchlein*

11,90 €

Suppen

*Cremesüppchen von Pfifferlingen
mit eigener Einlage und Croustons*

7,00 €

*Rahmsüppchen von Lauch und Kartoffeln
mit Nordseekrabben und Schmand*

6,50 €

*Friesische Muschelsuppe
mit allerlei Gemüse und eigener Einlage*

6,80 €

Fischgerichte

*Weißes Heilbuttfilet
auf Muschelsauce, Rote-Bete-Reibeküchlein
und gemischter Salat* 21,50 €

*„Caprese“ von Wolfsbarsch und Lachs
mit Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto auf Grillgemüse,
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 23,80 €

*Flusszanderfilets
auf Lauch-Pfifferling-Gemüse, dazu Drillinge mit Dipp* 24,50 €

*„Backfisch einmal anders“
Rotbarsch auf Spitzkohl, Remoulade mit Nordseekrabben
und Röstkartoffeln* 23,90 €

*Portion Miesmuscheln
im Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pumpernickel und Baguette* 15,00 €

Bunte Salatteller

*Gemischte Salate in ihren Dressings, Antipasti und Baguette
wahlweise mit:*

- Garnelen* 12,50 €
- gebratenen Putenbruststreifen* 13,50 €
- gebratenen Roastbeefwürfeln* 18,00 €
- gebratenen Lachswürfeln* 15,80 €

Fleischgerichte

*Cordon bleu vom Wildschweinrücken
gefüllt mit Bergkäse und Hirschschenken an Rotwein-Buttersauce,
Pflaumen-Spitzkohlgemüse und Serviettenklößen* 21,80 €

*Zweierlei vom Iberico-Schwein
Geschmorte Bäckchen und Kotelette vom Grill, Rosmarin-Jus,
mediterranes Gemüse und Drillinge mit Dipp* 19,90 €

*Barbarie-Entenbrust
auf Pflaumen-Spitzkohlgemüse, Balsamicosauce
und Serviettenklöße* 24,50 €

*Putenbruststeak
auf gefüllten Nudeltaschen mit Pfifferlingen à-la-crème,
gemischter Salat* 18,90 €

Schwammerln – frische Pilze!!

Portion frische Pfifferlinge wahlweise mit:

- *Medaillons vom Schweinefilet* 22,90 €
- *einem Rumpsteak vom Angusrind* 29,50 €
- *einem Filetsteak vom Angusrind* 34,90 €
- *einem Kalbsrückenschnitzel* 23,50 €
- *einem Norweger Lachssteak vom Grill* 22,90 €
- *einem gebratenen Flusszanderfilet* 23,90 €

*zu allen Pfifferlinggerichten servieren wir Sauce Bearnaise,
Röstkartoffeln und gemischten Salat*

Ullis Steak-Empfehlung:

Ochsenfleisch Australien Oino Gustus Signature Beef

Merkmal: Die besten 10-15 Ochsen pro Schlachtung werden ausgesucht

Rasse: Boss Taurus

<i>Rumpsteak 220 gr.</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Rumpsteak 320 gr.</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Filetsteak 220 gr.</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Filetsteak 320 gr.</i>	<i>34,80 €</i>

Beilagen nach Wunsch:

<i>Sauce Bearnaise</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Pfefferrahmsauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Hausgemachte Steaksauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Rotwein-Buttersauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bohnen im Speckmantel</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Allerlei gebratene Pilze</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pommes-frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Röstkartoffeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>3,80 €</i>

Vegetarische Gerichte

*Frische Pfifferlinge à-la-crème
mit Serviertenklößen und gemischtem Salat* 12,50 €

Blaubeerpfannkuchen 9,00 €

*Mit Pfifferlingen gefüllte Nudeltaschen à-la-crème
dazu gebratene Pfifferlinge und gemischter Salat* 12,90 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse 8,50 €

Kartoffel-Gemüse-Gratin 8,50 €

Unser kulinarischer Ausblick:

***Wildbüffet mit allerlei Spezialitäten aus Wald & Flur
am 19. und 20. Oktober 2018 jeweils ab 19.00 Uhr***

***Genuss-Abend mit Geschichten von WuGaT's Weinreisen
am 02. November 2018 ab 19.30 Uhr***

***Silvesterbüffet
mit einer großen Auswahl an erlesenen Vorspeisen,
Hauptgerichten und Desserts am 31. Dezember 2018 ab 19.00
Uhr bis ca. 23.00 Uhr***

Desserts:

*Gratinierte Strauchbeeren
im Amaretto-Sabayon mit Vanilleeis*

*Grütze von Weichselkirschen
mit Vanillesauce und Schokoladeneis*

*Creme von Honig und Whiskey
mit Pflaumenkompott und gerösteten Haferflocken*

Kleiner Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

*Eierlikörbecher
Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör* 6,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50 €

Vanilleeis mit Sahne und

- *Obstsalat von frischen Früchten* 6,80 €
- *Mit heißen Kirschen* 6,50 €
- *Mit heißer Schokoladensauce* 6,50 €
- *Mit heißen Zimtpflaumen* 6,50 €