

Unsere Abendkarte

Ziegenkäse Taler knackiger Blattsalat und Orangenfilets

Thunfisch Carpaccio im Sesammantel mit Olivenöl und Parmesan

Sauerampfer Suppe Sahnehaube

Rinderkraftbrühe Grießklößchen

Rote Bete Risotto mariniertes Rucola

Blumenkohl-Haferflocken-Bratlinge Kräuterdip und Salat

Kartoffel Gnocchi (vegan und laktosefrei möglich) Peperoni, Zucchini in pikanter Gorgonzola-Sauce dazu ein knackiger Blattsalat

Thai-Curry (vegan) Brokkoli, Möhren und Rosinen in Curry-Kokosmilch mit Basmatireis dazu ein knackiger Blattsalat

Winzerburger (vegetarisch möglich) Zwiebelconfit, Tomaten, Senfgurken, knuspriger Speck, Eifeler Käse, Pommes Wedges dazu ein knackiger Blattsalat

Bachforellenfilet (Vulkanforellen Kradenbach) viele Kräuter und Knoblauch dazu Schwenkkartoffeln und ein knackiger Blattsalat

Riesengarnelen auf Bandnudeln mit mediterranem Gemüse

Hövelchen op Fleisch Schweineschnitzel (**Eifel-Produkt**) mit Speck-Zwiebel-Streifen und Brotwürfeln, dazu Bratkartoffeln und ein knackiger Blattsalat

Rumpsteak 250g Kräuterbutter und gebratenen Champignons **oder** Pfeffersauce, Bratkartoffeln **oder** Pommes Frites dazu ein knackiger Blattsalat

Vulkantopf Schweinefilet (**Eifel-Produkt**) und Rinderhüftmedaillons auf Erbsen, Bratkartoffeln, Rührei und Sauce Hollandaise, garniert mit Kräuterbutter

Salat „Dumme Pute“ knackiger Blattsalat mit Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und gebratenen Putenstreifen

Kleine Dessertkreation des Hauses verschiedene Leckereien

Hausgemachtes Schokoküchlein Kirschragout

Espresso „Deluxe“ Pralineneis und hausgemachtem Trüffel