

# 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