

Unsere Saisonkarte

Lauchcreme Suppe mit Sahnehaube und Chips

Kürbiscremesuppe mit Kernen

Orangenfenchel an Beluga-Balsamico Linsen (Bio), getrüffeltem Püree und Ziegenkäse

Zoodels (Zucchini Spaghetti) mit Zitronen-Brokkoli und Tomatensugo

Rehpfeffer (aus den Wäldern rund um Meerfeld) mit Dinkelspätzle, Rotwein-Birne, Chutney und Preiselbeeren, dazu ein Wintersalat

Kalbsleber „Berliner Art“ (Eifel-Produkt) Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffel-Püree, dazu ein Wintersalat

Sauerbraten vom Eifel-Rind (Eifel-Produkt) mit Schokoladen-Nusssauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachte Serviettenknödel

Heringsfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Gewürzgurken (Bio), Zwiebeln und Äpfeln (Bio) in Mayonnaisesauce (Bio), dazu Gelskrompern (Pellkartoffeln mit Speck)

Schnitzelauswahl vom Eifelschwein

- **„Puszta Art“** (mit feuriger Paprikasauce)
- **„Südseetraum“** (mit Curryfruchtsauce)

dazu servieren wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln und einen Wintersalat

Stracciatella Mousse mit Kirschen in der Hippenblüte