

Speisekarte

gebackene Champignons mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise

Thunfisch Carpaccio im Sesammantel mit Olivenöl und Parmesan

geschäumtes Knoblauchsüppchen mit Grießklößchen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Steinpilz-Risotto dazu mariniertes Rucola

frische Ravioli/Panzerotti (Eifel-Produkt)
mit Gorgonzola-Walnuss-Füllung

in Salbeibutter, frischer Parmesan und knackiger Salat

Kartoffel Gnocchi (vegan und laktosefrei möglich)

Peperoni, Zucchini in pikanter Gorgonzola-Sauce dazu ein knackiger Blattsalat

Thai-Curry (vegan) Brokkoli, Möhren und Rosinen (Bio)

in Curry-Kokosmilch (Bio) mit Basmatireis (Bio) dazu ein knackiger Blattsalat

Winzerburger Zwiebelconfit, Tomaten, Senfgurken (Bio),

knuspriger Speck, Eifeler Käse (Bio) dazu Pommes Wedges und 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

hausgemachte Rinder-Roulade (Eifel-Produkt)

auf Selleriepüree und Tagesgemüse

Salat „Dumme Pute“ knackiger Blattsalat mit Cherry-Tomaten,

Büffelmozzarella (Bio) und gebratenen Putenstreifen

kleine Dessertkreation des Hauses mit verschiedene Leckereien

Mohnmousse mit Birnenragout

Espresso „Deluxe“ mit Pralineneis und hausgemachtem Trüffel