

Unsere Abendkarte

Gebackene Champignons oder Zucchini

mit Sauce Aioli und frischem Brot

Carpaccio vom Eifler Rinderfilet

mit Rucola, gehobeltem Ziegenkäse und Kürbiskernen und frischem Brot

Rinderkraftbrühe mit Brokkoli Klößchen
Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen

Kichererbsen-Curry (vegan)

Brokkoli, Möhren, und Rosinen in Curry-Kokosmilch mit Basmatireis dazu ein knackiger Blattsalat

Pilzpfanne mit Semmelknödel und ein knackiger Blattsalat

Kartoffel-Rösti-Pizza (Gluten- laktosefrei, vegan möglich!)

mit Saisongemüse belegt und Käse überbacken

Dumme Pute knackiger Blattsalat mit Tomaten, Bio- Büffelmozzarella und gebratenen Putenstreifen (**Eifel Produkt**)

Gartenfrisch knackiger Blattsalat mit Avocado, gerösteten Pinienkernen und Granatapfelkernen in Himbeer-Dressing, an karamellisiertem Ziegenkäse

Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gebratenen Champignons dazu ein knackiger Blattsalat

Rahmschnitzel vom fröhlichen Landschwein (Eifel-Produkt)

mit frischen Kräuterchampignons, dazu servieren wir Pommes Frites und ein knackiger Blattsalat

Hähnchenbrustfilet „toskanischer Art“ (Eifel-Produkt)

paniert, mit Tomate und Mozzarella überbacken, an Tomatensauce dazu Pommes Frites und ein knackiger Blattsalat

Winzerburger (Eifel-Produkt) Hausgemachte Rinder Patties mit Spezielsauce aus Monschauer Senf, Spitzkohlsalat, Zwiebelconfit, knuspriger Speck und Rohmilchkäse (Bio-Käserei Frangen) Pommes Wedges, dazu einen knackigen Blattsalat

Dessertkreation des Hauses mit verschiedenen Leckereien

Creme Brûlée mit brauner knuspriger Zuckerkruste