

Unsere Saisonkarte

Ingwer-Zitronensuppe

Hähnchenbrust, Brokkoli und Koriander

Waldpilz Consommé

hausgemachte Brokkoli Nudeln

angeschwenkt in Kirschtomaten-Basilikum Sugo und Parmesanspänen dazu ein knackiger Blattsalat

Rehpfeffer (aus den Wäldern rund um Meerfeld)

Dinkelspätzle, Rotwein-Birne, Chutney und Preiselbeeren dazu ein knackiger Blattsalat

Kalbsleber „Berliner Art“ (Eifel-Produkt)

Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffel-Püree dazu ein knackiger Blattsalat

Sauerbraten vom Eifel-Rind (Eifel-Produkt)

Schokoladen-Nusssauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachtem Döppekooche

Heringsfilet „Hausfrauen Art“

Gewürzgurken (**Bio**), Zwiebeln und Äpfeln (**Bio**) in Mayonnaise Sauce (**Bio**) dazu Gelskrompern (Pellkartoffeln mit Speck)

Schnitzelauswahl vom Eifelschwein wahlweise:

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

dazu servieren wir Pommes Frites und einen knackigen Blattsalat

hausgemachtes Tiramisu