

Unsere Saisonkarte

Waldpilzcreme mit Speckscheiben

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernen

vegetarisches Kürbis-Süßkartoffel Chili

mit Bio-Basmatireis und ein gemischter Herbstsalat

Kürbisrisotto

mit **oder** ohne gebratenem Eifeler Premiumschinken (**Eifel-Produkt**),
dazu ein gemischter Herbstsalat

Waldpilzragout (Steinpilze)

mit frischen Bandnudeln **oder** Semmelknödel, dazu ein gemischter
Herbstsalat

Herbstsalat

Mit hausgemachter Wildbratwurst, dazu Bohnen, Oliven,
Kirschtomaten, Kartoffeln und Eifeler Ziegenkäse

Rinderbäckchen

Mit Gärtnerinsauce auf gelbe Beete- Kartoffelstampf und Mausursalat
(Feldsalat)

Rehpfeffer

Mit hausgemachten Dinkelspätzle und Rotwein Birne dazu ein
gemischter Herbstsalat

Kalbsleber „Berliner Art“ (**Eifel-Produkt**)

mit Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffelpüree und ein
gemischter Herbstsalat

Hähnchenbrustfilet „Mediterran“

Mit Strauchtomaten und Eifelkäse (**Eifel-Produkt**) überbacken dazu
Rosmarinkartoffeln und ein gemischter Herbstsalat

Kürbiskernmousse mit Aprikosenragout