

Unsere Saisonkarte

Rote Beete Suppe mit Sauerrahm

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernen

Rinderbäckchen mit Gärtnerinnensauce auf gelbe Beete
Kartoffelstampf und Mausursalat (Feldsalat)

Rote Beete Lauchgemüse mit Gnocchi und
Parmesanspänen

Rehpfeffer mit Dinkelspätzle und Rotwein Birne, dazu
ein gemischter Herbstsalat

Kalbsleber „Berliner Art“ (Regionalmarke) mit
Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffelpüree, dazu
ein gemischter Herbstsalat

Kürbisrisotto mit oder ohne gebratenem Eifel Premium
Schinken (Regionalmarke), 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

Eifeler Kartoffel-Käsekrapfen in Salbeibutter mit
gebratenen Waldpilzen, Tomaten, junger Spinat und
rote Zwiebeln, dazu ein gemischter Herbstsalat

Kürbiskern Mousse mit mariniertem Orangenragout