

Vorweg

kleiner bunter Salatteller mit Brotroutons in Apfel-Joghurtdressing	7 €	große Salatschüssel mit Ei, Oliven und gehobeltem Parmesan	14 €
Sauerkrautsuppe mit Brotroutons	7 €	- mit gebratenen Riesengarnelen	19 €
kleine Portion Sauerkrautsuppe	2 €	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	19 €
hausgemachte Laugenbrezelknödel mit Kräutersaitlingen, Kirschtomaten, Rosmarin und frischem Blattspinat	11 €	- mit überbackenem Ziegenkäse und Honig	18 €
Feldsalatröschen in Kartoffelvinaigrette mit Brotroutons, kalt aufgeschnittenem Tafelspitz und Zwiebelconfit	13 €	- mit gebratenen Rumpsteakscheiben	22 €
Himmel und Erde mit gebratener Blut- und Leberwurst und Röstzwiebeln	Vorspeise 10 € Hauptgang 16 €	- mit gebratenem Kräutertofu	18 €
hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche, - Speck und Zwiebeln - geräuchertem Lachs und frischem Blattspinat	klein 5 €/groß 9 €	Thunfischfilet auf Pappardelle mit frischem Grünkohl in Hummer-Zitronengrassauce	22 €
„Brauer“ Flammkuchen (mit Roggenmehl und Malz) mit Sauerkraut und Mettwurst	klein 6 €/groß 10 €	rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Apfel-Steinpilzrisotto mit Petersilienwurzeln	19 €
		rosa gebratener Hirschrücken in Wacholdersauce auf Speckrosenkohl und Kartoffelgratin	30 €
		Ziegenfrischkäse auf Spitzkohl-Kartoffelragout mit Schalotten und Birnen	17 €

kalt aufgeschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat	17 €
Paccheri mit Topinambur, Roter Beete und bunten Karotten in Kokos-Limettensauce (vegan)	16 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Salat	22 €
gebratenes Zanderfilet auf Endivien-Stampfkartoffeln	20 €
Eifeler Schweinekarree auf Röstzwiebelstampf und Rahmwirsing	19 €
Neuseeland Rumpsteak mit Rotweinbutter, Rosmarinkartoffeln, Aioli und Feldsalat	27 €

Danach

große Kugel Sorbet mit Rieslingsekt	7 €
große Kugel Nusseis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7 €
Vanille-Crème Brûlée mit Orangen-Schmand Eis	9 €
Valrhona-Schokoladenmousse mit Marillenkompott und Vanilleeis	9 €
lauwarmes Schokoladensoufflé mit Rotweinbirne und Zimteis	9 €
Unser Eis ist IMMER hausgemacht!	