

Vorweg

kleiner bunter Salatteller mit Brotcroupons in Apfel-Joghurtdressing	7 €	große Salatschüssel mit Ei, Oliven und gehobeltem Parmesan	12 €
		- mit gebratenen Riesengarnelen	17 €
Süßkartoffel-Linsensuppe mit geröstetem Bacon	7 €	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	16 €
		- mit überbackenem Ziegenkäse und Honig	16 €
kleine Portion Süßkartoffel-Linsensuppe	2 €	- mit gebratenen Rumpsteakscheiben	20 €
		- mit gebratenem Kräutertofu	16 €
Lachsravioli in Krustentiersauce mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln	Vorspeise 11 € Hauptgang 18 €	kross gebratenes Schellfischfilet mit Spinat-Senf Pesto auf Tomaten-Kartoffelstampf, Oliven und Rucola	18 €
asiatisches Roastbeef mit Wasabi-Crème Fraîche, geröstetem Sesam und geriebenem Apfel	11 €	Kabeljaufilet im Baconmantel auf Bohnen-Ratatouille mit frisch geriebenem Meerrettich und Pellkartoffeln	21 €
gebratener Ziegenkäse mit Honig und Mesclin Salat in Walnussvinaigrette	11 €	Neuseeland Rumpsteak mit Eifler Zwiebel-Senfsauce, Kartoffelecken und kleinem Salat	27 €
hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche, - Speck und Zwiebeln - Ziegenkäse, Feigen und Lauchzwiebeln	klein 5 €/groß 9 €	geschmorte Flamersheimer Lammhaxe auf dicken Bohnen-Gemüse und Kartoffelgratin	19 €
„Braucher“ Flammkuchen (mit Roggenmehl und Malz) mit Sauerkraut und Mettwurst	klein 6 €/groß 10 €		

kalt aufgeschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat	17 €
Taglierini in Apfelsauce mit Shi Take Pilzen, frischem Blattspinat und Walnusskernen (vegan)	15 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Salat	22 €
Eifler Prachthahnbrust auf Steinpilzrisotto mit Kürbis und Granatapfelkernen	19 €
Dry Aged Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein n Biersauce auf süß-saurem Linsengemüse mit Bratkartoffeln	20 €
rosa gebratene Entenbrust auf Hokaidokürbis mit roten Zwiebeln, Tomaten, Trauben und kleinen Kartoffeln	19 €

Danach

Himbeersorbet mit Rieslingsekt	7 €
große Kugel Nusseis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7 €
Buttermilch-Panna Cotta mit Traubenkompott und Vanilleeis	9 €
Schokoladen-Mocca Flammeri mit Sauerkirschen und Salzkaramelleis	9 €
Zwetschgenkompott mit Milchreiseis	9 €
Unser Eis ist IMMER hausgemacht!	