

Vorweg

kleiner bunter Salatteller mit Brotcroupons in Apfel-Joghurtdressing	5,90 €	große Salatschüssel mit Ei, Oliven und gehobelem Parmesan	10,90 €
		- mit gebratenen Riesengarnelen	16,90 €
Süßkartoffel-Linsensuppe mit geröstetem Bacon	6,90 €	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,90 €
		- mit überbackenem Ziegenkäse und Honig	15,90 €
kleine Portion Süßkartoffel-Linsensuppe	1,90 €	- mit gebratenen Rumpsteakscheiben	19,90 €
		- mit gebratenem Kräutertofu	13,90 €
Lachsravioli in Krustentiersauce mit Lauchzwiebeln		kross gebratenes Schellfischfilet mit Spinat-Senf Pesto auf Tomaten-Kartoffelstampf, Oliven und Rucola	18,90 €
	Vorspeise 9,90 €		
	Hauptgang 15,90 €		
asiatisches Roastbeef mit Wasabi-Crème fraîche, Sesam und geriebenem Apfel	9,90 €	Kabeljaufilet im Baconmantel auf Bohnen-Ratatouille mit frisch geriebenem Meerrettich	19,90 €
gebratener Ziegenkäse mit Honig und Mesclinsalat in Walnußvinaigrette	10,90 €	Neuseeland-Rumpsteak mit Eifler Senfsauce, Kartoffelecken und kleinem Salat	25,90 €
hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche, - Speck und Zwiebeln - Ziegenkäse, Feigen und Lauchzwiebeln	klein 4,90 €/groß 8,90 €	geschmorte Flamersheimer Lammhaxe auf Dicken Bohnen-Gemüse und Kartoffelgratin	19,90 €
„Braucher“ Flammkuchen (mit Roggenmehl und Malz) mit Sauerkraut und Mettwurst	9,90 €		

kalt aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Sauce Remoulade,
Bratkartoffeln und kleinem Salat
15,90 €

Taglierini in Apfelsauce mit Shi Take Pilzen,
frischem Blattspinat und Walnußkernen (vegan)
14,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat
19,90 €

rosa gebratene Entenbrust auf Steinpilzrisotto mit
Hokaidokürbis und Granatapfelkernen
18,90 €

Dry Aged Kotelett vom Thüringer Durocschwein in
Biersauce auf süß-saurem Linsengemüse mit Bratkartoffeln
19,90 €

gebratene Maispoulardenbrust auf Kürbis-Kartoffelgemüse
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Trauben
17,90 €

Danach

Himbeersorbet mit Rieslingsekt
6,90 €

Haselnußeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne
6,90 €

Joghurt-Limetten Panna Cotta
mit Traubenkompott und Vanilleeis
8,90 €

Schokoladen-Mocca Flammeri
mit Sauerkirschen Und Salzkaramelleis
8,90 €

Zwetschgenkompott mit Milchreiseis
8,90 €

Unser Eis ist IMMER hausgemacht!