

Vorweg

kleiner bunter Salatteller mit Brotcroutons in Apfel-Joghurtdressing	7 €	große Salatschüssel mit Ei, Oliven und gehobelem Parmesan	14 €
Basilikumcrèmesuppe	7 €	- mit gebratenen Riesengarnelen	19 €
kleine Portion Basilikumcrèmesüppchen	2 €	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	19 €
Vitello Tonnato mit Kapern, Zitrone, Pinienkernen und Mesclin Salat	12 €	- mit überbackenem Ziegenkäse und Honig	18 €
gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchaioli und Baguettebrot	12 €	- mit gebratenen Rumpsteakscheiben	22 €
gebratene Ochsenherztomaten mit warmem Fetakäse, Zwiebeln und Pesto	12 €	gebratene Dorade auf Zucchini-Tomaten Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	24 €
hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche, - Paprika, Champignons und Fetakäse - Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	klein 5 €/groß 9 €	Eifeler Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat	28 €
„Brauer“ Flammkuchen (mit Roggenmehl und Malz) mit Speck und Zwiebeln	klein 6 €/groß 10 €	gebratenes Duroc-Schweinekarree mit Rahmpfifferlingen und Bratkartoffeln	24 €
		Eifeler Glückshahnbrust auf Linguine mit Paprika, Tomate und Avocadocrème	20 €

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

17 €

Dinkel-Fussilioni mit frischem Blattspinat
in Rote Bete-Kokosrahm (vegan)

16 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und kleinem Salat

22 €

kross gebratenes Butterfischfilet
auf Kartoffelgnocchi mit Broccoli, Zuckerschoten,
Granatapfel und Knoblauchaioli

22 €

geschmorte Rinderbacken
auf Orangenmöhren mit Kartoffel-Selleriestampf

22 €

Danach

Zitronen-Minze Sorbet mit Sekt

7 €

Nusseis
mit warmer Schokoladensauce und Sahne

7 €

Joghurteis mit Melonenkaltschale
und frischen Himbeeren

9 €

Tiramisu mit frischen Erdbeeren
und Schokoladeneis

9 €

Unser Eis ist IMMER hausgemacht!