

Sommermenü

Lachsvariation mit Senfsaat und Gurken

*

Geschmorte Kalbsbacke mit Rote Bete Gnocchi und Pfifferlingen

*

2erlei Tomatensuppen (weiße Tomatensuppe und klare Tomatensuppe)

*

Rehmedaillons mit Pfeffer-Nusskruste, Preiselbeeren,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Weißer Mascarpone-Kaffee-Mousse-Schnitte mit Himbeeren und Sorbet

66,- € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 79,- €

Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Cesaarsauce, Kirschtomaten, Wachtelei und Parmesan 18

Gebratene Prawns mit eingelegter Melone und Chili - Mayonnaise 20

Lachsvariation mit Senfsaat und Gurken 20

Rindercarpaccio mit Limonen-Pfeffersoße und Champignonsalat 19

Scheiben von der Spanferkelkeule „persillée“ mit gebackenem Eisbein 20

Suppen

Ahrtaler Kräutercreme Suppe 12

2erlei Tomatensuppen (weiße Tomatensuppe und klare Tomatensuppe) 12

Rheinische Bohnensuppe 12