

Sommermenü

Poké mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gartentomaten und Sour Cream

*

Geschmorte Kalbsbacke mit Rote Bete Gnocchi und Steinpilzen

*

Wachtelconsommé

*

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 Risonisalat und Chili-Mayonnaise	20
Poké mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gartentomaten und Sour Cream	20
Gebratene Kalbsblutwurst mit Bohnensalat, Speck und Zwiebeln	19
Scheiben von der Spanferkelkeule „persillée“ mit gebackenem Eisbein	20

Suppen

Ahrtaler Kräutercreme Suppe	12
Wachtelconsommé	12
Rheinische Bohnensuppe	12