

Herbstmenü

Variation von Ente und Gänseleber mit Feigen und Feldsalat

*

Geschmorte Kalbsbacke mit Rote Bete Gnocchi und Waldpilzen

*

Curry-Kürbiscrème Süsschen mit Garnelen

*

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

*

Schokoladen - Crème Brûlée mit Quitten und Bratapfel - Eis

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

Vorspeisen

Feldsalat und Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Speck und Crôutons 18

Gebratene Prawns mit Risonisalat und Chili-Mayonnaise 20

Poké mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gartentomaten und Sour Cream 21

Gebratene Kalbsblutwurst mit Senfkartoffelsalat, Speck und Röstwiebeln 20

Kalbskopfsalat mit Kalbsbries und gebackener Zunge 22

Suppen

Ahrtaler Kräutercreme Suppe 12

Curry-Kürbiscrème Süsschen mit Garnele 14

Rheinische Bohnensuppe 12