

Sommermenü

Dreierlei vom Thunfisch mit Wasabi und Soja

*

Taglierini mit Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan

*

Zweierlei kalte Tomatensuppe

*

Ahrtaler Rehmedaillons mit Pfeffer Kirschen, Wirsing und hausgemachten
Spätzle

*

Vanille Flammeri mit Himbeeren und Pistazieneis

75 € ohne Taglierini 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Burrata auf bunten Eifler Tomaten mit Pesto und Pinienkernen	26
Gänseleberterrine im Aprikosengelee mit Brioche	33
Gebratene Prawns mit eingelegter Melone und Chillimajonnaise	28
Rindercarpaccio mit Limonenpfeffersauce und Champignonsalat	28
Gebratene Kalbsblutwurst auf Spitzkohl, mit Röstzwiebeln und Speck	28

Suppen

Bouillabaise mit Rouilly Croutons im Teller	22
Bärlauchcrème mit Nordseekrabben	15
Zweierlei kalte Tomatensuppe	14

Vegetarisch

Taglierini mit Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan	33
---	----

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Hummersauce und hausgemachten Nudeln	43
Seeteufel auf Basilikumrisotto mit Sommergemüse und Beurre Blanc	46
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Laugenknödel und Wirsing	42
Lammhüfte rosé mit Kräuterkruste, Ratatouille und Gnocchi	45
Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen in Rahm, Blumenkohl und hausg. Spätzle	46
Entrécôte Double mit Sauce Bearnaise, Bohnen und Kartoffelgratin	96

Desserts

Vanille Flammeri mit Himbeeren und Pistazieneis	17
Mascarponegratin mit Aprikose und Mandeleis	17
Melonenkaltschale mit Panna Cotta, Beeren und Beerensorbet	18
Dessertteller „Poststubben“	18
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden