

Frühlingsmenü

Dreierlei vom Lachs mit Gurkensalat und Sauerampfer

*

Imperial Wachtelbrust auf grünem Spargelrisotto

*

Bärlauchcrème mit Nordseekrabben

*

Ahrtaler Rehmedaillons mit Nusskruste, Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Variation von der weißen Opalys Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren

75 € ohne Wachtel 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Wachtelei, Kirschtomaten und Senfdressing	22
Gänseleberterrinen mit Rhabarber mit Brioche	33
Carne Crudo mit Limonencreme und Frühlingsalat	28
Dreierlei vom Lachs mit Gurkensalat und Sauerampfer	28
Gebratene Kalbsblutwurst auf Spitzkohl, mit Röstzwiebeln und Speck	28

Suppen

Hummersuppe mit gebackenem Krustentierbällchen	16
Grüne Spargelsuppe mit Lachsstreifen	15
Minestrone Consommé mit Ravioli und Gemüsen	15

Zur Spargelsaison

Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter mit Belena
Kartöffelchen 29

+ roher oder gekochter Schinken 10 €

+ Kalbs- oder Rindermedaillon 15 €

Vegetarisch

Steinchampignon Risotto mit Bärlauchpesto, Frühlingsgemüse und Parmesan 33

Hauptgänge

Gebratene Edelfische im Safranmuschelsud mit Gemüse und hg. Nudeln 42

Island-Saibling auf Spargelgemüse mit Beurre Blanc und Kartöffelchen 44

Feines vom Eifler Kaninchen auf Frühlingsgemüse mit Gnocchi 42

Eifler Lammhaxe mit Bohnen-Cassoulet und Gratin 45

Iberico Kotelett mit Champignons, Blumenkohl und Bratkartoffeln 45

Zwiebelrostbraten mit Kohlrabi-Karotten und hausgemachten Spätzle 45

Desserts

Variation von der weißen Opalys Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren 17

Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis 17

Schokoladenkuchen „Moelleux au chocolat“ mit Karamelleis
und Passionsfrucht 17

Dessertteller „Poststubben“ 18

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und
Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden

JRE
JEUNES RESTAURATEURS


L'Art de Vivre
Restaurant

STEINHEUER HEPPINGEN


DIE GOURMETKÜCHE

DIE KREATIVE
LÄNDLICHE KÜCHE DER
