

Frühlingsmenü

Dreierlei vom Lachs mit Gurkensalat und Sauerampfer

*

Imperial Wachtelbrust auf grünem Spargelrisotto

*

Bärlauchcrème mit Nordseekrabben

*

Ahrtaler Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Variation von der weißen Opalys Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren

75 € ohne Wachtel

5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Burrata auf bunten Eifler Tomaten mit Pesto und Pinienkernen	24
Gänseleberterrinen im Rhabarbergelee mit Brioche	33
Gebratene Prawns mit eingelegter Melone und Chillimajonnaise	28
Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Spargelsalat und Ravigote	28
Gebratene Kalbsblutwurst auf Spitzkohl, mit Röstzwiebeln und Speck	28

Suppen

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

Zur Spargelsaison

Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise/zerlassener Butter und Kartoffelchen	35
+ roher oder gekochter Schinken	12
+ Kalbs- oder Rindermedaillon	17

Vegetarisch

Pfifferling- Risotto mit Frühlingsgemüsen und Parmesan	33
--	----

Hauptgänge

Gebratenes Doradenfilet auf Peperonata mit Kräutersauce und Gnocchi	45
Island-Saibling auf Spargelgemüse mit Beurre Blanc und Kartoffelchen	44
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Laugenknödel und Wirsing	42
Iberico Kotelett mit Pfifferlingen, Blumenkohl und Bratkartoffeln	45
Entrécôte mit Burgunderjus, Bohnen-Cassoulet und Gratin	48

Desserts

Variation von der weißen Opalys Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren	17
Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis	17
Waldmeisterkaltschale 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