

1.

*Bunter Salat
mit Kräuterwinaigrette
10,50*

*

*Karotten-Ingwer-Suppe
mit geschäumter Kokosmilch
9,50*

*

*Barbarie-Entenbrust und gebratene Salbei-Zwetschgen
mit asiatischer Pflaumen-Sauce,
Basmati-Reis und Broccoli
31,00*

*

*Zweierlei von der schwarzen Johannisbeere
- Halbgefrorenes und Sorbet -
9,50*

*

*Hausgemachtes Joghurt-Eis
mit Maracuja-Mango-Kompott
9,50*

2.

*"Pinsa" mit fior di latte,
Paprika, Ruccola und Parma-Schinken*
9,50

*

*Schweinefilet vom Eifeler Landschwein
mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
Spätzle und grünen Bohnen*
28,00

*

*Karamellisiertes Vanilleparfait
auf Beeren-Kompott*
9,50

Fisch

*Frischer Lachs mit Fenchel, Karotten
und Staudensellerie
Estragon-Dill-Sauce und Salzkartoffeln*
28,00

3.

*"Caprese Törtchen"
mit Büffelmozzarella, Avocado,
Tomaten und Balsamico*
14,50

*

*Roastbeef, rosa gebraten
mit mediterraner Portwein-Sauce
(getrocknete Tomaten Kapern Oliven frische Kräuter)
grüne Bohnen und Pommes Frites*
29,50

*

*Zwetschgen-Pfannkuchen
mit gemandeltem Vanille-Eis*
9,50

Vegetarisch

*Gebratene Semmelknödelscheiben
mit frischen Pilzen
(Pfifferlinge, Braunkappen,
Steinchampignons)*
19,50