

1.

*Bunter Garten-Salat
mit Kräuter-Vinaigrette
und Topinambur-Chips
10,50*

*

*Gazpacho
mit Limonen-Ölivenöl
und gesalzenem Popcorn
10,50*

*

*Filet vom Eifeler Landschwein
mit frischen Pfifferlingen in Rahm
grünen Bohnen und Knöpfe
29,00*

*

*Karamellisiertes Zitronen-Ricotta-Parfait
auf buntem Melonensalat
9,50*

2.

*Neue Matjes auf Pumpernickel
mit Äpfeln, Preiselbeersahne
und roten Zwiebeln
12,50*

*

*Roastbeef rosa gebraten
mit mediterraner Portwein-Sauce
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern
dazu gratinierte Kartoffeln und Ratatouille
29,00*

*

*drei verschiedene Sorbets
schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere
auf Mascarpone-Schaum mit frischen Beeren
9,50*

Fisch

*Gebratener Lachs mit Bouillabaisse-Gemüse
und frischen Bandnudeln
29,00*

3.

*Burrata auf Pfirsich-Carpaccio
mit Vanille-Zitronen-Dressing
und Südtiroler, luftgetrocknetem Schinken
14,50*

*

*Barbarie-Entenbrust
mit Erdbeer-Rhabarber-Chutney,
Zuckerschoten und knusprigen Reisplätzchen
31,00*

*

*Hausgemachte rote Grütze
mit Vanille-Eis und Vanille-Sauce
9,50*

Vegetarisch

*FrISChe Ravioli
mit Ricotta und Waldpilzen gefüllt
mit frischen Pfifferlingen und grünen Bohnen
21,00*