

Aktuelles zur Spargelzeit!



Cremesüppchen vom weißen Stangenspargel Spargeleinlage Sahnehaube	8,00
Portion frischer Stangenspargel	19,80
mit feinem Röschen von Serrano-Schinken	26,00
mit gebratenem Schweineschnitzel	28,50
mit Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind Rahmsauce von grünem Pfeffer	38,00

**1 Portion Stangenspargel bezieht sich auf ca. 500 g Rohgewicht.
Zu allen Spargelhauptgerichten servieren wir
Sauce Hollandaise und Maifelder Kartoffeln.**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass keinerlei Umbestellungen möglich sind.

Liebe Gäste!

Gerne nehmen wir mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:30 Uhr ihre Bestellungen entgegen.

Ab 13:45 Uhr bis 17:30 Uhr verwöhnen wir sie gerne mit unserer Vesperkarte!

Menü

Gebratene Riesengarnelen

Curry-Dip | Nusskrokant

marinierte Capellini

Bärlauch-Cappuccino

Gebackener Lachs

Sahne

Scheibchen vom Kalbsfilet

Rahmige Spitzmorcheln

Spargel | Maifelder Kartoffelschaum

Mandelkuchen

Joghurt-Limettenschaum

Rhabarber | Fenchelleis

Menü 60,00 €

Menübestellungen bis 13:00 Uhr / bis 20:00 Uhr

Weinbegleitung

2020 Riesling

Burg Cochem | halbtrocken

Bioweingut Christina Andrae | Ernst

2020 Weißburgunder

Qualitätswein | trocken

Weingut Schneiders & Moritz | Pommern

2018 Merlot

Qualitätswein | trocken

Weingut Quint | Wintrich

2018 Sonnenuhr

Riesling | Auslese

Weingut Steffen-Prüm | Mosel

Menü mit Weinbegleitung 79,00 €

3 Weine mit 0,1 L und 1 Wein 0,05 L

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Umbestellung 1,50 € extra berechnen.

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Balsamico-Vinaigrette | Paprika | Croutons 6,00 €

Frühlingsalat | Balsamico-Vinaigrette | marinierter Spargel | Erdbeeren 11,50 €

Gebratene Riesengarnelen | Curry-Dip | marinierte Capellini | Nusskrokant | Salatsträußchen 14,00 €

Scheibchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz | Bärlauch-Dip | Radieschen | Maifelder Kartoffelstroh 16,00

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 20,00 €

Suppen

Cremsüppchen von jungem Bärlauch | Lachs | Sahne | Croutons 9,00 €

Karotten-Ingwersüppchen | Kaiserschoten | Nusskrokant | Chili | schwarzer Sesam | Knuspergarnelen 10,00 €

Vegetarisch – Vegan

Gemüsecurry | Basmati-Mandelreis | schwarzer Sesam – **vegan** 15,00 €

Gnocchis mit Frühlingskräutern | Schnittlauchsauce | Spargel | Karotten – **vegetarisch** 17,50 €

Rahmige Trüffel-Fettuccine | frisch gehobelter Trüffel | Brokkoli | Karotten – **vegetarisch** 18,00 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet | Rieslingsauce | sautierter grüner Spargel | Fettuccine | Maifelder Kartoffelstroh 27,50 €

Medaillons vom Lengfischloin | Bärlauchsauce | Frühlingsgemüse | Maifelder Kartoffelschaum 28,50 €

Hauptgerichte:

- „Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 13,50 €
Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 15,50 €
Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 16,50 €
Hirschedelgoulasch | Champignons | Preiselbeerbirne | Bohnenbündel | Butterspätzle 21,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust | Asiatisches Gemüse | Sesam | Kokos-Mandelreis 28,00 €
Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind | Pfeffersauce | Frühlingsgemüse | Gratinkartoffeln 28,00 €
Gekräuterter Lammrücken | Ratatouillegemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €
Medaillons vom Kalbsfilet | Kräuterkruste | rahmige Spitzmorcheln | Frühlingsgemüse | Fettuccine 36,00 €

Salate:

- Frühlingsalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant 14,50 €
Gebratenes Lachsfilet | Gartensalat in Essig-Ölvinaigrette | Kartoffelrösti | Bärlauch-Dip 19,00 €

Vesper:

- Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Ei 8,50 €
Brot mit gekochtem oder rohem Schinken | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke | Ei (3,5,14,15) 9,50 €
Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei (3,4,5,6,7) 12,50

Dessert: Bestellungen bis 13:45 Uhr / 20:45 Uhr möglich

- Mousse von weißer Schokolade | Ananasragout | rosa Beeren | Karamellcracker 10,00 €
Minzeis mit Schokocrunch | Mudcakesauce | Schokokuchen | Orange 11,00 €
Mandelkuchen | Joghurt-Limettenschaum | Rhabarber | Fenchelleis 11,00 €

Kalter Italiener 5,80 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis

Unsere Lieferanten:

Aronia	Aronia-Plantage, Mittelstrimmig
BIO-Mühlenbrot	Vollkornbäckerei Barth, Niederfell
Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen	Café Belda, Burgen – Bäckerei Strahl, Mayen
Delikatessen-Großhandel	RUNGIS express AG, Meckenheim
Eifelkaninchen	Alfred Haupt, Landkern
Fisch	Deutsche See GmbH, Bremerhaven
Forelle und Aal – frisch und geräuchert	Christoph Barden, Schleuse Müden
Hunsrücke	Josef Henn, Wüschheim
Käserei	Bornwiesenhof Jaschok, Wilzenberg-Hußweiler
Maifelder Kartoffeln	Bernd Ackermann, Metternich
Metzgerei	Peter Hüntten, Löff
Obst und Gemüse	Peter Krämer, Koblenz-Lützel
Senf	Historische Senfmühle, Cochem
Spargel	Walter Weckbecker, Müdener Berg – Wolfgang Jakobs, Weeze
Tomaten, Paprika, Feldsalat	Gärtnerei Schwarz, Ochtendung
Reh und Rotwild	Familie Görgen, Valwiger Berg
Weinbergpfirsiche	Familie Hennen, Ellenz-Poltersdorf
Ziegenkäse	Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld

(1=E621 Natriumglutamat 2= E450 Dinatriumdiphosphat, 3=E301 Natriumascorbat, 4=E407 Carrageen, 5=E250 Natriumnitrit, 6=E202 Kaliumsorbat, 7=E120 echtes Karmin, 8=E150c Ammoniak Zuckerkulör, 9=E300 Ascorbinsäure, 11=E316Natriumisoascorbat, 12=E250 Natriumnitrit, 13=E472c Citronensäureester, 14=E325 Natriumlactat, 15=E262 Natriumacetat)

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen! Gerne bereitet unser 12-köpfiges Küchenteam die Speisen je nach Möglichkeit so für Sie zu, dass Ihre Unverträglichkeiten berücksichtigt werden. Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind, können auf Anforderung eingesehen werden.