



Eine Kühle Erfrischung mit ...

Aperol – Spritz

Holunder – Spritz

Limone – Basilikum – Spritz

Kalte Ente

je 7,50 €

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!

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

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen! Gerne bereitet unser 14-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 hingesehen werden.

Aktuelles zur Spargelzeit!

Unser Spargelwein
2020 Rivaner QbA
Weingut Leo Fuchs, Pommern
0,2l 7,50



Cremesüppchen vom weißen Stangenspargel Spargel­einlage Sahnehaube	9,00 €
Portion frischer Stangenspargel	21,00 €
mit feinem Röschen von Serrano-Schinken	28,00 €
mit gebratenem Schweineschnitzel	29,50 €
mit Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind Rahmsauce vom grünen Pfeffer	38,00 €

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

Menü

Carpaccio von hausmariniertem Lachs
Frühlingsalat | Essig-Öl-Vinaigrette
Tomate | Wachtelei | Grissini



Bärlauch-Cappuccino
Garnele | Sahne



Medaillon vom Kalbsrücken
Brioche-Parmesankruste
Rahmige Spitzmorcheln
Frühlingsgemüse | Fettuccine



Vanille-Quark-Törtchen
Rhabarbersorbet | Erdbeeren

Menü 68,00 €

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

Weinbegleitung zum Menü

2020 Elbling
Qualitätswein | trocken
Bioweingut Andrae | Ernst



2020 Pommerner Goldberg
Riesling Spätlese | halbtrocken
Weingut Johannes Fuchs | Pommern



2022 Spätburgunder
Qualitätswein | trocken
Weingut Sonneneck | Müden



2019 Wintricher Großer Herrgott
Riesling Spätlese | mild
Weingut Quint | Wintrich

Menü mit Weinbegleitung 89,00 €

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

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

Vorspeisen

Kleiner Saisonsalat | Hausdressing | Paprika | Käse | Croutons – **vegetarisch** 8,00 €

Kleiner Wiesenkräutersalat | Balsamico-Vinaigrette | marinierter Spargel | Erdbeeren – **vegetarisch** 12,50 €

Scheibchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz | Bärlauch-Dip | Salatbouquet | Radieschen | Kartoffelstroh 16,50 €

Serrano-Schinken | marinierter Spargel | Tomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Frühlingssalate 16,50 €

Gebratene Gänsestopfleber | Portweinjus | glasierte Apfelspalten | Maifelder Kartoffelschaum 22,00 €

Suppen

Geschäumtes Cremesüppchen vom jungen Bärlauch | Sahnehaube | Croutons – **vegetarisch** 8,50 €

Cremesüppchen vom weißen Stangenspargel | Spargeleinlage | Sahne | Schnittlauch – **vegetarisch** 9,00 €

Karotten-Ingwersüppchen | Kaiserschoten | Nusskrokant | Chili | schwarzer Sesam | Knuspergarnelen 11,00 €

Vegetarisch – Vegan

Gemüsecurry | Basmati-Mandelreis | schwarzer Sesam – **vegan** 18,00 €

Gefüllte Gnocchi mit Frühlingskräutern | Schnittlauchsauce | Spargel | Karotten – **vegetarisch** 19,50 €

Rahmige Trüffel-Fettuccine | frisch gehobelter Trüffel | Brokkoli | Karotten – **vegetarisch** 19,50 €

Fisch

Ganze Forelle „Müllerin“ gebraten | Maifelder Butterkartoffel | Gartensalat 25,00 €

Gebratenes Lachsfilet | Rieslingsauce | sautierter grüner Spargel | Fettuccine | Kartoffelstroh 29,50 €

Hauptgerichte

„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst | Zwiebelgeröstel | Apfel | Maifelder Kartoffelpüree 15,00 €

Eifler Schnitzelspieß | Pilzrahmsauce | Brokkoli | Pommes-frites 16,50 €

Moselwinzersteak | Meerrettich | Röstzwiebeln | Bohnen | Maifelder Bratkartoffeln 18,00 €

Schweinefilet "Regionalmarke Eifel" Brioche-Parmesankruste | grüner Spargel | Bärlauchgrauen | Tomate 25,00 €

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind | Pfeffersauce | Frühlingsgemüse | Kartoffelrösti | Tomate 29,50 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust | Asiatisches Gemüse | Sesam | Kokos-Mandelreis 31,00 €

Gekräuterter Lammrücken | Ratatouille-Gemüse | gebratene Polentaplätzchen 34,00 €

Salate

Gartensalate | Balsamico-Vinaigrette | gebratener Ziegenkäse | Honig | Walnusskrokant – **vegetarisch** 18,00 €

Großer Wiesenkräutersalat | Balsamico-Vinaigrette | marinierter Spargel | Erdbeeren | Sesampoularde 21,00 €

Vesper

Bauernbrot mit Zwiebelmett | Cornichons | Ei (3,5,14,15) 11,00 €

Bauernbrot mit Schnittkäse | Tomate | Basilikumpesto | Rucola | Balsamico | Olivenöl – **vegetarisch** 12,00 €

Bauernbrot mit rohem Schinken | Brie | Feigensenf | Rucola | Balsamico | Olivenöl | Erdbeere (3,5,14,15) 12,00 €

Weinbauernsülze | Remouladensauce | Bratkartoffeln | Tomate | Gurke | Ei (3,4,5,6,7) 14,50 €

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

Mousse von weißer Schokolade | Früchte in Passionsfruchtkaramell | Knusperhippe 11,00 €

Minzeis mit Schokocrunch | Mudcakesauce | Schokokuchen | Orange 12,00 €

Vanille-Quark-Törtchen | Rhabarbersorbet | Erdbeeren | Knusperhippe 13,00 €

Kalter Italiener 5,80 €
Doppelter Espresso | Vanilleeis

Unsere Lieferanten:

BIO-Mühlenbrot	Vollkornbäckerei Barth, Niederfell
Brotbäckerei	Die Lohner's, Polch
Brötchen	Café Belda, Burgen – Bäckerei Dören, Bruttig-Fankel
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
Hunsrückei	Josef Henn, Wüschheim
Käserei	Bornwiesenhof Jaschok, Wilzenberg-Hußweiler
Maifelder Kartoffeln	Bernd Ackermann, Metternich
Metzgerei	Peter Hüntten, Löff
Senf	Historische Senfmühle, Cochem
Spargel	Walter Weckbecker, Müdener Berg – Wolfgang Jakobs, Weeze
Tomaten, Paprika, Feldsalat	Gärtnerei Schwarz, Ochtendung
Reh und Rotwild	Familie Görden, 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 Zuckerulör, 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.