

## Frühlingskarte 2024

### Suppen und Vorspeisen

<b>Beilagensalat</b>	<b>Euro 7,80</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe   Ingwercroutons</b>	<b>Euro 9,80</b>
<b>Basischer Fitnesssalat   Kräuterdressing Hanfsamen   Sonnenblumenkerne</b>	<b>Euro 14,80</b>
<b>Extra Portion Bratkartoffeln   geröstete Zwiebeln</b>	<b>Euro 6,80</b>
<b>Carpaccio vom Hirschrücken Marinierte Champignons   buntes Salatbouquet</b>	<b>Euro 16,80</b>

### Hauptgänge

<b>Wildragout   Preiselbeersahne   Waldpilze Hausgemachte Butterspätzle   Apfelkompott</b>	<b>Euro 27,80</b>
<b>Damhirschkalbskeule   Wildjus   Waldpilze Brokkoli   Rosmarinkartoffeln</b>	<b>Euro 28,80</b>
<b>Geschmorte Haxe vom Eifellamm   Rosmarinjus Zucchini-Tomatengemüse   Bratkartoffeln</b>	<b>Euro 30,80</b>
<b>Roulade vom Eifeler Rind   Burgundersauce Speck-Rosenkohl   Butterkartoffeln</b>	<b>Euro 28,80</b>
<b>Rumpsteak vom argentinischen Rind Zwiebeln   Kräuterbutter Bratkartoffeln   Beilagensalat</b>	<b>Euro 33,80</b>
<b>Gebratene Eifeler Forelle   Mandelbutter Kräuterkartoffeln   Beilagensalat</b>	<b>Euro 27,80</b>
<b>Gebratene Dorade   Weißweinsauce Zucchini-Tomaten-Gemüse   Butterkartoffeln</b>	<b>Euro 27,80</b>
<b>Pasta   Grünes Pesto   Gemüsetopping Parmesan</b>	<b>Euro 20,80</b>
<b>Hirsebratlinge   Linsen-Kurkuma-Ragout   grünes Gemüse</b>	<b>Euro 20,80</b>
<b>Kräuter-Waldpilze in Rahm   hausgemachte Semmelknödel Broccoliröschen in Mandelbutter</b>	<b>Euro 20,80</b>

### Desert

<b>Warmer Apfelstrudel   Vanille-Sauce   Schlagrahm</b>	<b>Euro 9,80</b>
<b>Eierlikör-Panna-Cotta   beschwipste Waldbeeren Schlagrahm</b>	<b>Euro 9,80</b>