

Spargel & Eifeler Spezialitäten

Suppen / Vorspeisen

Beilagensalat	7,80 Euro
Schaumsuppe vom weißen Stangenspargel geröstete Mandeln	9,80 Euro
Bunter Spargelsalat marinierte Kirschtomaten, Kresse	14,80 Euro
Carpaccio vom Hirschrücken marinierte Champignons, buntes Salatbouquet	16,80 Euro
Basischer Fitnesssalat: Rohkost, Hanfsamen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing mit Eifeler Bratkartoffeln	18,80 Euro

Hauptgänge

Weißer Spargel mit Butter-Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter Dazu:	19,80 Euro
• Gekochter oder roher Schinken	24,80 Euro
• Medaillons vom Eifeler Schwein	27,80 Euro
• Schnitzel vom Eifeler Schwein „Wiener Art“	27,80 Euro
• Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter	32,80 Euro
• Haxe vom Eifellamm, Rosmarinjus	32,80 Euro
Cremiges Risotto mit weißem und grünem Spargel, Cherrytomaten, Parmesan	19,80 Euro
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit cremigem Spargelrisotto, Cherrytomaten, Parmesan	25,80 Euro
Wildragout mit Preiselbeersahne hausgemachte Butterspätzle und Apfelkompott	24,80 Euro
Gebratene Eifeler Forelle mit Mandelbutter Kräuterkartoffeln und Beilagensalat	24,80 Euro
Hirsebratlinge, Linsen-Kurkuma-Ragout Grünes Gemüse	18,80 Euro

Desserts

Schokomousse, marinierte Aprikosen, Schlagrahm	9,80 Euro
Vanille-Panna-Cotta, beschwipste Waldbeeren, Schlagrahm	9,80 Euro