

Suppen - Vorspeisen / Soups - Starters

Kürbiscremesuppe / Kürbiskernöl / Kürbiskerne <i>Cream of pumpkin soup / pumpkin seed oil / pumpkin seeds</i>	7 €
Waldpilzcremesuppe / Röstzwiebeln <i>Cream of wild mushroom soup / roasted onions</i>	7 €
Rinderkraftbrühe / Gemüserauten / Markklößchen <i>Beef broth / vegetable lozenges / marrowballs</i>	7 €
Reibekuchen / Räucherlachs / Sahnemeerrettich / Salatbouquet <i>Grated pancake / smoked salmon / cream horseradish / salad bouquet</i>	12 €
Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete Salat <i>Gratinated goat cheese / beetroot salad</i>	11 €
Rindercarpaccio / Kräuter - Vinaigrette / Rucola / Parmesan <i>Beef carpaccio / herbs-vinaigrette / arugula-salad / parmesan</i>	13 €

Salate - Hauptgänge / Salads - Main Dishes

Salatvariation / gebratene Garnelen / Balsamico-Vinaigrette oder Saure-Sahne-Dressing	16 €
<i>Salad variation / roasted prawns / Balsamic vinaigrette or sour cream dressing</i>	
Serviettenknödel / Champignonrahmsauce	15 €
<i>Napkin dumplings / champignon cream sauce</i>	
Tortellini Ricotta-Spinatfüllung / Tomatensauce / Parmesan	19 €
<i>Tortellini ricotta spinach filling / tomato sauce / parmesan</i>	
Kabeljau / Dijon-Senfsauce / Blattspinat / Butterkartoffeln	22 €
<i>Cod / Dijon mustard sauce / leaf spinach / buttered potatoes</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ / Eifeler Landschwein, Wiener Schnitzel / Kalb	19 €
Salat / Bratkartoffeln	23 €
<i>Schnitzel "Viennese / Eifel country pig</i>	
<i>Wiener schnitzel from veal</i>	
<i>salad / fried potatoes</i>	
Schweinefiletmedaillons / Pfeffersauce / Mandelbroccoli / Pom-Macaire	22 €
<i>Pork tenderloin medallions / pepper sauce / almond broccoli / pom macaire</i>	
Lammrücken / Kräuterkruste / Bohnen im Speckmantel / Brätlinge	26 €
<i>Saddle of lamb / herb crust / beans in bacon coat / grilled potatoe</i>	
Wildscheingulasch / Jus / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße	25 €
<i>Wild goulash / jus / apple-red cabbage / potato dumplings</i>	
Rehbraten / Preiselbeersauce / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße	26 €
<i>Roast venison / cranberry sauce / apple-red cabbage / potato dumplings</i>	
Hirschrückensteak / Walnusskruste / Speckrosenkohl / Schupfnudeln	30 €
<i>Venison back steak / walnut crust / bacon rose cabbage / shopped noodles</i>	
Argentinisches Rumpsteak	
Kräuterbutter / Salat / Bratkartoffeln oder Pommes frites	
200g-Steak 26 € / 300g-Steak 32 € / 500g-Steak 45 €	
<i>Argentinisches Rumpsteak / herb butter / salad / fried potatoes or french fries</i>	

Gans ab dem 11.11.2021 / Goose from the 11.11.2021

Gänsekeule / Backapfel / Maronensauce 26 €
Goose leg / baked apple / maroon sauce

Gänsebrust / Backapfel / Maronensauce 28 €
Goose breast / baked apple / maroon sauce

Gänsebrust & Gänsekeule / Backapfel / Maronensauce 27 €
Goose breast & leg of goose / baked apple / maroon sauce

Wahlweise mit:

- Kartoffelklöße oder Schwenkkartoffeln
 - Apfel-Rotkohl oder Speckrosenkohl
-

Dessert

Crème Brûlée 6,50 €
Crème brûlée

Weißer Mousse / Pflaumenragout 7,50 €
White mousse / plum ragout

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern / Vanilleeis 7,90 €
Chocolate tartlets liquid centre / vanilla ice cream