



RESTAURANT

*WIR VERWENDEN AUSSCHLIEßLICH
REGIONALE PRODUKTE,
TEILWEISE IN BIO-QUALITÄT*

VORSPEISEN

Bio - Tomaten | Büffelmozzarella | Wildkräutersalat

Bio-Tomaten aus der Eifel mit Büffelmozzarella an marinierten Wildkräutersalaten

(E,I,K)

10,80 €

Rind | Gemüse | Salat | Parmesan

Carpaccio vom Rind mit Gemüsevinaigrette dazu feine Salate

(A1|F|E|I)

11,80 €

Lachs | Forelle | Pflücksalat | Schmand

*Tatar von Lachs und Mousse von der geräucherten Forelle an Kaviar Schmand
an Pflücksalaten aus unserem Garten*

(A1|B |F|E|I)

12,80 €

SUPPEN

Pfifferlinge | Kerbel | Rahm

Schaumsüppchen von Pfifferlingen mit Tatar von Pfifferlingen

(F,M,B,E)

8,50 €

ALLE PREISE IN EURO INCL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER PRO PERSON INKLUSIVPREIS
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
UND VIEL SPASS BEIM GENIEßEN**



RESTAURANT

Hauptgerichte

Eifeler Schweinefilet | Pfifferlinge | Gemüse | Kartoffel

Medaillon vom Schweinefilet an Portweinjus, gebratene Pfifferlinge, Gemüse der Jahreszeit und Dauphinkartoffel

(F,E)

23,70 €

Fisch nach Tagesangebot | Gemüse | Kartoffel

Fischfilet nach Tagesangebot an Kaviarschaum dazu Gemüse und Schwenkkartoffeln

(A1|I|B|F|K)

23,80 €

Schwarzer Eifeler Prachthahn | Gemüse | Kartoffel

Supreme vom schwarzen Prachthahn an Sommergemüse und Kartoffelragout

(A1|I|B|F|K)

21,80 €

Roastbeef | Pfifferlinge | Gemüse | Kartoffel

Roastbeefschmitte mit gebratenen Pfifferlingen mit jungem Gemüse und Kartoffelgratin

(A1|I|B|F|K)

29,50 €

Dessert

Pflaume

Pflaumenmousse, Pflaumengrütze, Pflaumeneiskrem und Pflaumenküchlein

(A1,F,I)

9,80 €

Aprikose | Brombeere | Kuchen

Brombeerparfait an marinierten Aprikosen und Rührkuchen

(F,I)

7,80 €

ALLE PREISE IN EURO INCL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER PRO PERSON INKLUSIVPREIS
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
UND VIEL SPASS BEIM GENIESSEN**



RESTAURANT

Menü La Grue

Lachs | Forelle | Pflücksalat | Schmand

*Tatar von Lachs und Mousse von der geräucherten Forelle an Kaviar Schmand
mit Pflücksalaten aus unserem Garten
(A1|B |F|E|I)*

* * * * *

Eifeler Schweinefilet | Pfifferlinge | Gemüse | Kartoffel

*Medaillon vom Schweinefilet an Portweinjus, gebratene Pfifferlinge, Gemüse der Jahreszeit
und Dauphinkartoffel
(F,E)*

* * * * *

Pflaume

*Pflaumenmousse, Pflaumengrütze, Pflaumeneiskrem und Pflaumenküchlein
(A1,F,I)*

Pro Person 39,50

ALLE PREISE IN EURO INCL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER PRO PERSON INKLUSIVPREIS
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
UND VIEL SPASS BEIM GENIESSEN