

## Vorspeisen

### Knuspriges Bio-Ei

Beurre blanc • Spinat • Trüffel • Schnittlauch

13€

### Tatar vom Rinderfilet

Schmand • Forellenkaviar • Kartoffelstroh

14€

### Klare Waldpilzessenz

Ravioli • Topinambur • Petersilie

10€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

## Hauptspeisen

### Kalbsrücken

Kräuterkruste • Kalbsjus • Karotten • Kartoffelstampf

30€

### Lachsforelle & Kaisergranat

Fischsud • Fregola Sarda • Petersilienwurzel • Erbsen

30€

### Duett vom Eifeler Lamm

Steckrübe • Grünkohl • Kartoffelkrapfen

33€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

## Nachspeisen

### Schokolade & Mandarine

Vanille • Crumble  
10€

### Baba au Rhum

Tonkabohne • Kumquat  
10€

### Auswahl verschiedener Regionaler Käse

Birnenchutney  
12€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

# Menü

3-Gang-Menü nach Wahl

47 €

mit Lamm – Aufpreis 3 €

mit Käse – Aufpreis 2,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.