

Vorspeisen

Carpaccio vom Kaisergranat

Limette • grüner Apfel • Quinoa

15€

Marinierte Melonen

Estragonvinaigrette • Feta • getrocknete Tomaten

13€

Tatar vom Rinderfilet

Mixed Pickels • Schnittlauchcreme • Kartoffelrösti • Friseé

14€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: ¹Nitritpökelsalz.

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

Hauptspeisen

Flanksteak aus der Eifel

Jus • Schalotte • Sellerie • Kartoffel

32€

Seeteufel & Garnele

Krustentierfond • Zucchini • Kartoffelchips

29€

Brust & Ravioli vom Maishähnchen

Geflügeljus • Fingermöhren • Pfifferlinge

29€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: ¹Nitritpökelsalz.

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

Nachspeisen

Vacherin „1485“
Vanille • Himbeere • Mandel • Baiser
9€

Riesling & Waldbeeren
Rieslingeis • Waldfruchtsorbet • Sabayon • Streusel
9€

Auswahl verschiedener Regionaler Käse
Erdbeer-Pfefferchutney
12€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: ¹Nitritpökelsalz.

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

Menü

3-Gang-Menü nach Wahl

46 €

mit Rind – Aufpreis 3 €

mit Käse – Aufpreis 2,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: ¹Nitritpökelsalz.

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