



Vorspeisen/Zwischengerichte

Milchkalbstafelspitz in Linsenvinaigrette
mit sommerlichen Salaten

12

Sashimi vom Hiramasa Kingfish mit Blumenkohl, Avocado und Quinoa

17

Jakobsmuschel mit Gurke, Kefir und Mandel

17

Geflämmte Meerbarbe „Nicoise“ Olive, Bohne, Tomate

17

Cremesüppchen von Karotte und Ingwer mit Steinköhler

9.50

Hauptgerichte

Rücken vom Salzwiesenlamm Rilletes, Paprika, Aubergine, Zucchini

33

BBQ vom Black Angus Rinderfilet Süßkartoffel, Mais, Sauerrahm

33

Eifeler Rehrücken mit Sellerie, Navette und Aprikose

33

Filet vom Steinbutt Dicke Bohne, Karotte und Pfifferlinge

33

Filet vom Steinköhler mit Fenchel, Safran und Tomate

29



Dessert

Schokolade Tanzania 75%
mit Kirsche, Sauerrahm, Pistazie

11

Buttermilch und Erdbeere
mit Holunderblütengel, Verveine-Eis, Sonnenblumenkerne

11

Kir Royal
Champagner, Cassis, weiße Schokolade

11

Dessertvariation

14

Auswahl hausgemachter Eis und Sorbets

2.50
pro Kugel



MENÜ

Sashimi vom Hiramasa Kingfish
mit Blumenkohl, Avocado und Quinoa

17

Jakobsmuschel
mit Gurke, Kefir und Mandel

17

Filet vom Steinköhler
mit Fenchel, Safran und Tomate

16

gebratene Gänseleber
Olluco, Navette und Aprikose

16

BBQ vom Black Angus Rinderfilet
Süßkartoffel, Mais, Sauerrahm

33

Käse von Maitre Affineur Waltmann

12.50

Schokolade Tanzania 75% mit Kirsche, Sauerrahm, Pistazie

11

7-Gang Menü, komplett, ab 2 Personen

79

5-Gang Menü mit Dessert oder Käse

69

4-Gang Menü mit Dessert oder Käse

59

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3- Gang Überraschungsmenü mit Wein

59

3- Gang Überraschungsmenü ohne Wein

49

4-Gang vegetarisches Überraschungsmenü

43