

Vorspeisen & Vegetarisches



Geräuchertes Matjesfilet auf Rote Beete-Apfelsalat
dazu Pumpernickeltörtchen
€ 9,50

Anti -Pasti Variation
Gebratenes Gemüse, Mozzarella und Tomaten, Vitello tonnato,
Serrano Schinken und Melone
€ 12,50
(Hauptgangportion € 14,50)

Kalte Suppe
aus Strauchtomaten und Joghurt
€ 4,50

Pfifferlingcrèmesuppe mit
Kräutersahnehaube und Croutons
€ 5,50

Hausgemachte Gnocchis mit Kräutern,
Kirschtomaten und kaltgepresstem Olivenöl
€ 9,50

Gebratene Kartoffelerrine
mit sautierten Pfifferlingen in Rahm
€ 12,00

Auswahl von frischen Gartensalaten
€ 6,00

Unser Welterbe Menue

Gebeizter Lachs, nach einer
hauseigenen Rezeptur, an
sommerlichen Blattsalaten
(einzeln € 10,50)

Rosa gebratene Lammhüfte
an feiner Jus, Kartoffelerrine,
sautiertes Zucchini-Tomatengemüse
(einzeln € 17,00)

Halbgefrorenes Himbeerparfait
auf Fruchtmarkspiegel
(einzeln € 6,00)

3-Gang-Menü
€ 29,50



Unsere Aperitifempfehlung für Sie:
Marinierte Erdbeeren
mit Winzersekt aufgefüllt.
€ 5,50

Unsere Weinempfehlung für Sie:

2008 Bopparder Hamm
Spätburgunder Weißherbst,
Q.b.A. halbtrocken
Weingut Heilig Grab
0,1 l € 3,40 / 0,25 l € 7,50
0,75 l € 21,50

2008 Oberweseler
Riesling, Hochgewächs, trocken
Weingut Goswin Lambrich
0,1 l € 3,50 / 0,25 l € 7,60
0,75 l € 21,00

Hauptgänge



Sommerliche Blattsalate in Balsamicodressing
mit gebratenen Pfifferlingen
€ 11,00

Medaillons vom Schweinefilet
angerichtet mit Rahmpfifferlingen und Gnocchis
€ 17,50

Marinierte Matjesfilets,
serviert mit grünen Bohnen und Speck,
dazu knusprige Bratkartoffeln
€ 15,00

Suprême von der Maispoularde, in der Pfanne gebraten,
an Ratatouille mit einer Polentaschmitte
€ 17,00

Rumpsteak vom Argentinischen Rind
mit dreierlei Butter,
geschwenkten Kräuterkartoffeln und frischen Gartensalaten
€ 19,50

Gebratene Filets von der Dorade in Zitronenbutter,
an Basmati-Safranreis mit einem Ruccolasalat
€ 19,50

Fischvariation, von drei verschiedenen Meeresfischen
auf einem Gemüsebeet und Butterkartoffeln
€ 17,50

Gerne servieren wir Ihnen die Pfifferlinge auch als Beilage
pro Portion 4,00 €

Dessert

Schokoladentarte aus dunkler Schokolade
mit hausgemachtem Roseneis
€ 8,50

Panna Cotta von der Tonkabohne
auf Sommerbeeren
€ 7,50