

Aperitifempfehlung:

Rhabarbernektar aufgegossen mit Prosecco	0,1l	5.20
Aperol Sprizz, HUGO	0,2l	6.30
Bulldog Gin & Fevertree Indian Tonic		9.50
„PINK LADY“ auf Basis von San Bitter -alkoholfrei-	0,2l	5.—
„Prisecco“ Manufaktur Jörg Geiger -alkoholfrei-	0,1l	4.90

Eifeler Bauernbrot mit dreierlei Dips		4.90
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl		6.90
Pfifferlingscremesuppe mit Croutons		7.50
Frühlingsröllchen mit Salatbukett und Chili-Sauce		7.50
Blattsalate der Saison	klein	4.—
(+Gurke, Tomate, Fenchel, Paprika)	mittel	6.—
	groß	8.—
dazu:	geröstete Kerne	1.50
	gebratene Champignons	2.—
	gebratene Pfifferlinge	4.—
	gebratene Putenbrust	3.50
	überbackener Ziegenkäse	5.50
Lachs-Spinat-Rolle mit Salatbukett		8.90
Kalbfleischscheiben mit Avocado, Sesam und Feigen		11.—
Gemischter Vorspeisenteller [Amtsgericht]		11.90
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet		12.90

Unser Sommerwein aus Portugal:

2017 Seixoso Vinho Verde, Quinta da Lixa	rosé	0,75l	22,—
		0,2l	6,—

Hauptgänge

Putenmedaillons mit Honig-Senf-Sauce, Reis und Salat		15.20
Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat		16.90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbukett		14.90
Bandnudeln mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl und Ruccola		15.90
Schweinemedallions mit Rotwein-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Linsengemüse		17.90
Rosa gebratene Entenbrust mit Böhnchen im Speckmantel und Kartoffelgratin		18.90
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller		18.90
Doradenfilets mit Spinat und Süßkartoffelpüree		17.90
Argentinisches Rumpsteak	200g	14.—
	300g	21.—
Kräuterbutter		1.—
Pfifferlingsrahmsauce		3.90
Rosmarinkartoffeln oder Bratkartoffeln		2.90
Pommes Frites		2.90
Süßkartoffelpommes		3.90
provençalisches Gemüse		3.50
kleiner Salat		4.—

vegetarisch & vegan:

Linsen mit Getreidebratlingen	10.90
Ravioli mit Ruccola und Ricotta in Tomatensauce	11.90
Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahmsauce	14.90
Gemüse Curry mit Reis	11.90

Desserts und Käse

Unsere Käseauswahl als kleine Portion	8.90
als große Portion	11.90
3erlei Sorbets mit Früchten der Saison	6.90
Cassis-Feigen mit Vanille-Eis	7.20
Dessertvariation [Amtsgericht]	8.50

Sonntagsbrunch im (Amtsgericht) 22,50/Person

**Sprechen Sie uns an, ein Brunch ist auch für Ihre private Feier
möglich!**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

In unserer Küche verarbeiten wir: Eier, Erdnüsse, Soja, Getreideprodukte, Sahne, Milch, Butter, Krebstiere, Fische, Sellerie, Alkohol, Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen und Weichtiere.

Alle unsere Gerichte können Spuren davon enthalten.

Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an uns und /oder verlangen die Allergenenliste/
Liste der Zusatzstoffe.

Alle unsere Weine, Schaumweine, Biere enthalten Alkohol, teilweise Sulfite