

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“ Roter „Sekt“ -alkoholfrei-		
Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	4.90

Eifeler Bauernbrot mit dreierlei Dips		4.90
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Crouton		7.50
Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer		6.90
Champignons in Knoblauchrahm		7.90
Erftstädter Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing		8.50
Blattsalate der Saison	klein	4.—
(+Gurke, Tomate, Fenchel, Paprika)	mittel	6.—
	groß	8.—
dazu:	geröstete Kerne	1.50
	gebratene Champignons	2.—
	gebratene Putenbrust	3.50
	überbackener Ziegenkäse	5.50
Gänse Rillettes mit Feldsalat		8.50
Gemischter Vorspeisenteller [Amtsgericht]		11.90
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet		12.90

Unser Rotwein des Monats aus Südtalien:

2017 Primitivo	0,75l	25,—
Weingut Lucarelli,	0,2l	7,—

Wintermenü

Karotten- Orangensuppe mit Ingwer

Schweinemedallions mit Backpflaumen-Sauce,
Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl

Apfel-Zimt-Kompott mit hausgemachtem Mohnparfait
30.--€

Hauptgänge

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

vegetarisch & vegan:

Ravioli mit Ruccola und Ricotta in Tomatensauce	11.90
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Gemüsen	12.90
Gemüse Curry mit Reis	11.90

Desserts und Käse

Unsere Käseauswahl als kleine Portion	8.90
als große Portion	11.90
Mousse au chocolat	6.90
Apfelkrapfen mit Vanille-Sauce und Bourbon-Vanille-Eis	7.90
Dessertvariation [Amtsgericht]	8.50

Weihnachtsbrunch im (Amtsgericht)

26,--/Person

25.12.2018 & 26.12.2018 ab 11:00h

Neue Öffnungszeiten ab 2019:

Montag & Dienstag Ruhetage

Sonntagsbrunch am 13.01.2019 & 27.01.2019 ab 10:30h

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