

Aperitifempfehlung:

Rhabarbernektar aufgegossen mit Prosecco	0,1l	5.40
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.—

Eifeler Bauernbrot mit dreierlei Dips	✓		4.90
Creemesuppe von Erftstädter Spargel mit Croutons	✓		6.90
Kartoffel-Lauch-Suppe		✓	6.90
Spargelsalat mit Serrano-Schinken			8.90
Tonnato von der Putenbrust mit Kapern			8.90
Blattsalate der Saison	✓	klein	4.—
(+Gurke, Tomate, Fenchel, Paprika)		mittel	6.—
		groß	8.—
dazu:			
geröstete Kerne		✓	1.50
gebratene Champignons		✓	2.50
gebratene Putenbrust			4.—
Frühlingsröllchen mit Chilli-Sauce			4.—
überbackener Ziegenkäse		✓	5.50
Gemischter Vorspeisenteller [Amtsgericht]			11.90
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet			12.90

Unser Rosé des Monats aus der Schweiz:

2018 Gamay Rosé	0,75l	25.--
Cave de la Côte , Schweiz	0,2l	7.--

Vegetarisch =✓

Frühlingsmenü
Spargel-Cremesuppe

**Schweinemedallions mit Paprika-Sauce,
Rosmarinkartoffeln**

**Hausgemachtes Beerenparfait mit Waldbeer-Sauce
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, Gemüse, Olivenöl und Ruccola		15.90
Lammhüftsteaks mit Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln		18.90
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller		18.90
Doradenfilets mit Blattspinat und Süßkartoffelpüree		17.90
Argentinisches Rumpsteak	200g	14.—
	300g	21.—
Kräuterbutter		1.—
Rosmarinkartoffeln	✓ oder	2.90
Pommes Frites	✓ Bratkartoffeln	2.90
Süßkartoffelpommes	✓	3.90
provençalisches Gemüse	✓	3.50
kleiner Salat	✓	4.--

**Spargel nach Tagesangebot
-siehe Tafel-**

vegetarisch ✓

Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Gemüsen	12.90
Großer Salat	mit gerösteten Kernen 9.50
	mit gebratenen Champignons 11.50
	mit überbackenem Ziegenkäse 13.50

vegan ✓

Tomatensuppe	6.90
Falaffelbällchen mit Kichererbsen, Curry-Sauce und Kartoffeln	11.90
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
3erlei sorbets mit Früchten der Saison	6.90
Dessertvariation [Amtsgericht]	8.50

**Neue Öffnungszeiten ab 2019:
Montag & Dienstag Ruhetage**

**TANZ bar am 08.06.2019 !!
Sonntagsbrunch nach Absprache**

**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