Vorspeisen | Starters

Carpaccio vom Rind
mit Kräuterschmand, Pinienkernen und Rucola
Beef carpaccio with herb sour cream, pine nuts, and rocket
14,90 €

Hühnerbouillon
mit Gemüsestreifen und Baguette
Clear chicken broth with julienne vegetables and baguette
6,90 €

Tomatensuppe
mit Sahnehaube und Croûtons
Tomato soup with cream and croûtons
6,90 €

Hauptgänge | Main Courses

Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein
mit Pilzrahm, Steakhousepommes und Marktsalat
Eifel pork schnitzel with creamy mushroom sauce, steakhouse fries, and market salad
22,50 €

Saftige Rinderroulade
mit Kartoffelpüree, Karotten-Selleriegemüse und Schmorjus
Tender braised beef roulade with mashed potatoes, carrots and celeriac, and rich gravy
26,90 €

Riesengarnelen
in Curry-Safran-Soße mit Tagliatelle und Blattspinat
King prawns in a curry saffron sauce with tagliatelle and baby spinach
18,90 €

Risotto
mit saisonalem Ofengemüse, Blattspinat und Wildkräutern
Risotto with seasonal roasted vegetables, baby spinach, and wild herbs
16,90 €

Desserts | Desserts

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und Fruchtsoße
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and fruit coulis
7,90 €

Tiramisu
Tiramisu
5,90 €