

Speisekarte

VORSPEISEN

Samtsuppe vom Kürbis  8,00 €
leicht pikant mit Apfel und Ingwer
geröstete Kürbiskerne und Kürbisöl

Cremesuppe von der Pastinake  7,50 €
herzhaft abgeschmeckt
mild süß, dazu Croutons

hausgebeizter Lachs 15,00 €
gebeizt mit rotem Pfeffer und Dill
an mariniertem Apfel-Birne-Kohlrabi-Tatar
dazu Baguette

Kohlrabi-Carpaccio  13,00 €
süß-säuerlich arrangiert an Limetten-Vinaigrette
karamellisierten Kürbiskernen, Granatapfelkerne
dazu Baguette

GEBRATEN & GEGRILLT

Argentinisches Rumpsteak (200g) 36,00 €
an Rosmarin gebraten
geröstetes Herbstgemüse, Rosmarinkartoffeln
cremige Rahmjus

Filet vom Eifeler Landschwein 27,50 €
auf Rahmchampignons
Kartoffelstampf
Endiviensalat an Kartoffeldressing

Hähnchenroulade 26,50 €
mit einer Füllung aus Champignons
geröstetes Herbstgemüse
Rosmarinkartoffeln & cremige Rahmjus

Lachsfilet knusprig gebraten 27,00 €
auf cremigem Kartoffel-Kürbisragout
mit Apfel und Birne
in kräftiger Kürbissauce

Hirschragout 26,50 €
kräftig abgeschmeckt
mit fruchtigem Rotkohl
und würzigem Kartoffelstampf
Preiselbeer - Creme Fraiche

FRISCHE PASTA

unsere Pasta ist aus regionaler Herstellung

Rind"n"Pasta 24,00 €
frische Tagliarini
mit gegrillten Tranchen vom Rumpsteak
in feiner Champignonrahmsauce
und Parmesanhobel

Feines Hähnchen in Rahm 22,50 €
Zartes Hähnchenbrustfilet
in cremiger Rahmsauce
mit frischen Champignons & frische Tagliarini

Zanderfilet 29,00 €
in cremiger Safran-Orangensauce
auf der Haut zart gebraten
mit Blattspinat und frischen Tagliarini

Rindergulasch nach Stroganoff Art 24,50 €
Zartes Rindergulasch
mit Essiggurke und Champignons
auf frischen Tagliarini

Rote-Beete-Pesto mit Burrata  21,50 €
mit frischen Tagliarini
in kräftigem Pesto aus Roter Beete, Walnuß und Dill
frischem Burrata, geröstete Kürbiskerne

Vegane Bolognese   17,50 €
Herzhaft und vegan: Linsen-Bolognese wird
mit feinen Gewürzen, Tomaten und Gemüse
langsam geschmort, auf bissfesten
glutenfreien Fusilli serviert



*Vegetarisch



*Vegan



*Glutenfrei

Speisekarte

KLASSIKER

Pfifferlings- Rahmschnitzel

paniertes Schweineschnitzel
an Rahmpfifferlingen
dazu knusprige Pommes

25,50€

Rote-Beete-Knödel



18,50 €

Hausgemacht mit zart schmelzendem
Ziegenkäsekern, serviert mit Basilikumpesto
fein gehobeltem Parmesan an gemischtem Salat

Schnitzel "Wiener Art"

paniertes Schweineschnitzel
dazu knusprige Pommes

18,50€

Cheeseburger

19,50 €

Beef Patty/Brioche Bun/ Burgersauce
Cheddar/Tomaten/Gurke/Zwiebel
dazu knusprige Pommes

Jägerschnitzel

paniertes Schweineschnitzel
an Champignon-Rahmsauce
dazu knusprige Pommes

21,50€

Chickenburger

21,50 €

zarte Hähnchenbrust pikant mariniert
rauchige Apfelmayo
mit Rotkrautsalat, Tomaten und Zwiebeln
im Brioche Bun
dazu Süßkartoffelpommes und Kürbiskernmayonaise

auf Wunsch mit einem kleinem Salatteller

+5,50€

Änderung der Pommes in Süßkartoffelpommes +3,00 €

FRISCHE SALATE

unsere Dressings sind hausgemacht

gebackener Ziegenkäse



18,50€

mit Honig und Kräutern glasiert
an Blattsalat und kräftigem Sesamdressing
dazu Baguette

Classic Caesar Salad

19,50€

Frischer Römersalat
in cremigem Caesar-Dressing mit Croutons
gegrillte Hähnchenbruststreifen
fein gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
dazu Baguette



*Vegetarisch



*Vegan



*Glutenfrei

Dessert

SÜSSES

Lava-Cake 11,50€
*mit flüssigem Schokoladenkern
Sahne, Vanilleeis
und Crunch-Topping*

Orangen-Zimt-Crème-brûlée 9,00€
*süße Vanillecreme
mit leichten Orangen und Zimtnoten
und knackiger Karamellhaube*

Pistachio Cheesecake 7,90€
*Cremiger Käsekuchen mit feiner
Pistaziennote*

Pflaumen-Parfait 9,50€
*mit Tonkabohne und glasierten Pflaumen
Schlagsahne, Sauce*

EIS

Blaubeerbecher 9,00€
*Vanilleeis/ Blaubeeren/Sahne
Blaubeersauce*

Pistazienbecher 9,50€
*Vanilleeis/Pistazieneis/Sahne
Pistaziensauce*

Schokobecher 8,50€
Vanille-Schokoeis/Schokosauce/Sahne

Eierlikörbecher 8,50€
*Vanille-Schokoeis/Eierlikör
Schokosauce/Sahne*

Kindereis 5,50€
*Vanilleeis/Streusel/Sahne/
Überraschung*

Affogato 5,50€
*Klassisches italienisches Dessert:
Vanilleeis, übergossen mit frisch
gebrühtem Espresso - perfekt für alle
Kaffeeliebhaber*

UNSERE EMPFEHLUNG!!!

Espresso Martini 10,50€
*Intensiver Espresso, feiner Kaffeelikör
und edler Vodka, perfekt ausbalanciert
und cremig geschüttelt. Ideal als
krönender Abschluss eines Menüs.*