


Speisekarte

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe  7,90 €
mit Bärlauch und Croutons

Kohlrabi Carpaccio  12,50 €
süß-säuerlich arrangiert
mit Limetten-Vinaigrette
und karamellisierten Kürbiskernen
dazu Baguette

hausgebeizter Lachs 15,50 €
mit rotem Pfeffer und Dill
an mariniertem Apfel-Gurken-Tatar
dazu Baguette

FRISCHE PASTA

*unsere Pasta ist aus regionaler Herstellung

Vegane Bolognese   16,90€

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

Feines Hähnchen in Rahm 21,50€

Zartes Hähnchenbrustfilet
in cremiger Rahmsauce mit frischen
Champignons & frische Tagliarini

**Lachsfilet
in cremiger Safransauce** 27,00€


knusprig gebratenes Filet
auf Blattspinat, frische Tagliarini
mit einer cremigen Safransauce

Tranchen vom Rind“n“Pasta 22,50€

frische Tagliarini mit gegrillten
Tranchen vom Rumpsteak in fein
abgeschmeckter Champignonrahmsauce
und Parmesanhobel

BORNHEIMER SPARGEL

Spargelcremesuppe mit Zitronengras 8,50 €
Spargelstückchen und Croutons 

cremiger Spargelsalat grün/weiß 14,50 €
mit Edamame, gekochtem Ei
Parmesan und Kirschtomate 
dazu Baguette

Schnitzel mit Spargel 32,50 €

Schnitzel "Wiener Art"
mit frischem Stangenspargel
Sc. Hollandaise und Herzoginkartoffeln

Schweinefilet mit Spargel 34,50 €

Filet vom Eifeler Landschwein
mit frischem Stangenspargel
Sc. Hollandaise und Herzoginkartoffeln

Rumpsteak und Spargel 44,50 €

Argentinisches Rumpsteak 200g
mit grünem Spargel im Speckmantel
Sc. Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

Roulade Rustica mit Spargel 34,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit
Bärlauch-Pesto & getrockneten Tomaten
mit grünem Spargel im Speckmantel
Sc. Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

frische Tagliarini  21,50 €

in Bärlauchpesto
Spargelstückchen weiß und grün
Kirschtomaten und Parmesan

Zanderfilet auf der Haut gebraten 29,00 €

auf Ragout von weißem Spargel und Kartoffeln



*Vegetarisch



*Vegan



*Glutenfrei

Speisekarte

GEBRATEN & GEGRILLT

Roulade Rustica 25,50€

Zartes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Bärlauch-Pesto & getrockneten Tomaten
mediterranes Grillgemüse
geröstete Rosmarinkartoffeln
& cremig-milde Rahmjus

Filet vom Eifelschwein 27,00€

mit mediterranem Grillgemüse
geröstete Rosmarinkartoffeln
& cremig-milde Rahmjus

Argentinisches Rumpsteak (200g) an Rosmarin gebraten 36,00€

mit mediterranem Grillgemüse
geröstete Rosmarinkartoffeln
& cremig-milde Rahmjus

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
gegrillten Tranchen von der Hähnchenbrust
und fein gehobeltem Parmesan
und Kirschtomaten
dazu Baguette

KLASSIKER

Schnitzel "Wiener Art" 18,50€

Schweineschnitzel
dazu House Fries, Mayo & Ketchup

+ Kleiner Salatteller 5,50€

Jägerschnitzel 21,50€

Schweineschnitzel an
Champignon-Rahmsauce
mit House Fries

+ Kleiner Salatteller 5,50€

Currywurst 17,50€

Große Bratwurst an Currysauce
mit House Fries & Mayo

Cheeseburger 19,50€

Beef Patty/Brioche Bun/ Burgersauce
Cheddar/Tomaten/Gurke/Zwiebel
mit House Fries/ Mayo & Ketchup

Kibbeling 18,50€

Fischfiletstücke im Backteig frittiert
mit hausgemachter Remouladensauce
und House Fries

Rote Bete Knödel 18,50 €

Hausgemacht mit zart schmelzendem
Ziegenkäsekern, serviert mit Bärlauchpesto
fein gehobeltem Parmesan,
dazu ein Salat

Bärlauch-Serviettenknödel 19,50 €

Hausgemacht, in Olivenöl gold-braun gebraten
serviert auf Tomatensugo

Dessert

SÜSSES

Lava-Cake 11,50€

Mit flüssigem Schokoladenkern
Sahne, Vanilleeis
und Crunch-Topping

Pistachio Cheesecake 7,90€

Cremiger Käsekuchen mit feiner
Pistaziennote

Erdbeer-Parfait 9,50€

fruchtiges Erdbeerparfait
frische Erdbeeren und Schlagsahne

Erdbeer-Trifle 10,50€

marinierte Erdbeeren
geschichtet mit Löffelbiscuit
und Vanilleschaum

EIS

Erdbeerbecher 9,50€

Vanilleeis/ frische Erdbeeren/Sahne
Erdbeersauce

Pistazienbecher 9,50€

Vanilleeis/Pistazieneis/Sahne
Pistaziensauce

Schokobecher 8,50€

Vanille-Schokoeis/Schokosauce/Sahne

Eierlikörbecher 8,50€

Vanille-Schokoeis/Eierlikör
Schokosauce/Sahne

Kindereis 5,40€

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 Kaffeeликör
und edler Vodka, perfekt ausbalanciert
und cremig geschüttelt. Ideal als
krönender Abschluss eines Menüs.