

**LIEBE GÄSTE.
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN.**

WIR HABEN UNSER HAUS UND UNSERE ABLÄUFE DEN AKTUELLEN
GEGEBENHEITEN ANGEPASST.
DADURCH ERMÖGLICHEN WIR IHNEN MIT SICHERHEIT EINEN
MÖGLICHST UNBESCHWERTEN AUFENTHALT.

UM JEDOCH ALLE RECHTLICHEN VORGABEN IN DIESER ZEIT ZU
ERFÜLLEN, SIND WIR AN EINIGEN STELLEN AUF IHRE
UNTERSTÜTZUNG ANGEWIESEN.

- UM EINE KONTAKTPERSONENNACHVERFOLGUNG ZU
ERMÖGLICHEN, SIND WIR VERPFLICHTET IHRE KONTAKTDATEN
ZU ERHEBEN. HIER VERSICHERN WIR IHNEN DIE VERTRAULICHE
BEHANDLUNG
UND DIE LÖSCHUNG UND VERNICHTUNG NACH
4 WOCHEN
- ACHTEN SIE MÖGLICHST ÜBERALL AUF DEN GEBOTENEN
MINDESTABSTAND
- BITTE WASCHEN ODER DESINFIZIEREN SIE IHRE HÄNDE, BEVOR
SIE AN IHREM TISCH PLATZ NEHMEN
- UM ALLE REGELUNGEN EINZUHALTEN HABEN WIR UNSERE
TISCHE REDUZIERT EINGEDECKT.
WENN ES IHNEN AN ETWAS FEHLT ODER SIE RÜCKFRAGEN
HABEN, SPRECHEN SIE UNS
GERNE AN

VIELEN DANK.

UNSER HAUSMENÜ

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
mit Salat aus Äpfeln und Paprika,
dazu Limetten Brioche

* * *

KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Mettwurst-Chip

* * *

RÜCKENSTEAK VOM ANGUS RIND
mit Kürbis-Kartoffelpüree, Keniabohnen
und Chiantiglance

* * *

POTPOURRIE AUS UNSERER DESSERTKÜCHE
mit süßen Köstlichkeiten

pro Person 46,00 €
Als Drei-Gang-Menü 37,00 € pro Person
(Ohne Vorspeise)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

GRAUBURGUNDER S
Qualitätswein, trocken
Weingut Emrich-Schönleber, Nahe
* Deutliche Frucht mit viel Mineralität. Feine, lebendige Säure *
0,75 L Fl. 35,90 €

PRIMITIVO APPASSIMENTO QUIETUM
Cantine Francesco Minini SpA
Selection Alexander von Essen, Italien
* Rote und kräftig, reife Früchte.
Ein idealer, geschmeidiger Speisebegleiter *
0,75 L Fl. 29,90 €

Unser Küchenteam unter der Leitung
von Matthias Paasch heißt sie herzlich willkommen

VORSPEISEN

SALATE DER SAISON

mit Kräuter-Balsamico Vinaigrette, gehobeltem Parmesan,
gerösteten Cashewnüssen und Sprossen
12,80 €

BUNTE BLATTSALATE

mit Walnuss-Balsamico Dressing und
marinierten, gebratenen Putenbruststreifen
11,80 €
14,80 € als Hauptgang

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

mit Salat aus Äpfeln und Paprika,
dazu Limetten Brioche
14,80 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Rauke in Rapskernöl-Dressing
und Parmesanhobel
14,80 €

BROT MIT SAISONALEM DIPP

2,50 €

VEGETARISCH, VEGAN UND PASTA

GEBRATENES SELLERIESCHNITZEL
auf Kartoffel-Kräuterpüree mit Karottensauce
14,90

RAGOUT VON...
... Glasnudeln, Shitake Pilzen, Wakame
und Wurzelgemüse auf Kokossauce
14,80 €

wahlweise auch mit
MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN
19,80 €

DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.

HAUPTGERICHTE

RAGOUT VON DER REHKEULE

in Cassis-Wacholdersauce mit
Semmelknödel-Dörrobst-Geröstl
18,90 €

CURRY VON DER FREILANDPUTE

Paprika, Möhre und Lauchzwiebeln
in fruchtiger Sauce mit Himalaya Reis
18,90 €

SAUERBRATEN VOM EIFEL HIRSCH

mit Rosinensauce, Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße
18,90 €

POULARDENBRUSTFILET

auf einem Beet von Pilzen und Jungzwiebeln, Portwein und
Kartoffelgratin
19,80 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

auf Zucchini-Kürbis-Gemüse, Rotwein Jus
und Kartoffelgratin
19,90 €

RÜCKENSTEAK VOM ANGUS RIND

mit Kürbis-Kartoffelpüree, Keniabohnen
und Chiantiglance
25,80 €

VARIATION VON EDELFISCHEN UND RIESENGARNELE

mit Limoncello, Basmatireis und Salate der Saison
25,80 €

DESSERT

BEEREN-GEWÜRZ-KOMPOTT
mit karamellisiertem Grieß
7,50 €

BIRNENSORBET
mit Schokoladen-Tarte und Merlot-Birne
7,90 €

POTPOURRIE AUS UNSERER DESSERTKÜCHE
mit süßen Köstlichkeiten
8,90 €