

Frühlingsgenüsse

Bärlauchsüppchen € 10,00

Feldsalat mit gebratener Birne und gratiniertem Ziegenkäse
an Walnuß - Balsamico-Vinaigrette € 15,80

Löwenzahnsalat mit Speck und Croutons
an Kartoffelvinaigrette € 16,80

* * * * *

Kalbsbratwurst (2 Stück) – aus eigener Landwirtschaft –
Bratkartoffeln und Apfelrotkohl € 24,50

Perlhuhnbrust mit frischen Spitzmorcheln in Rahmsauce
hausgemachte Spätzle und Gemüse € 33,00

Barbarie Entenbrust mit Rotwein-Himbeersauce
hausgemachte Spätzle und Gemüse € 33,00

Rumpsteak - vom heimischen Eifeler Rind –
mit hausgemachter Bärlauchbutter
Fritten und Salatteller € 36,50

Lammrücken mit Bärlauchkruste
Kartoffelgratin und Gemüse € 36,00

* * * * *

Gebrannte Vanillecreme (Creme brûlée) € 12,00

Himbeerparfait € 12,00

* * * * *

unsere Weinempfehlung :

2022 „Negre“

Carra Nord, Conca de Barbera D.O.

0,2 l € 9,50

0,75 l € 33,00

>ein würziger-kraftiger Rotwein aus dem Norden Kataloniens<