

Unser saisonales Menü

*Frische Feige
mit hausgeräuchertem Schinken
(aus eigener Landwirtschaft)*

*Perlhuhnbrust
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
hausgemachte Spätzle*

Vanilleeis mit Zwetschgenröster
54,00 €

Unser regionales Menü



*„Höitkies van et Kalf“
Unsere Kalbssülze mit Kürbiskernöl*

*„Ferkensstek met Mosterdsauss“
unser Monschauer Senfsteak
hausgemachte Spätzle und Salatteller*

*„Herver Kies“
(ostbelgisches Käsedessert)*
44,00 €

Unser Genießermenü (ab 2 Personen)

*Herbstliche Salate mit gratiniertem Eifeler Bio-Ziegenkäse,
gerösteten Pinienkernen und Olivenöl-Balsamicovinaigrette*

★ ★ ★ ★ ★

Taglierini mit frischen Herbsttrüffeln

★ ★ ★ ★ ★

Hausgemachtes Sorbet
★ ★ ★ ★ ★

*Hirschrückensteak mit Pilzen in Kräuterrahm
hausgemachte Spätzle*
★ ★ ★ ★ ★

Dessert oder Käse

82,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

2022 Thüngersheimer Johannisberg *Erste Lage*

Silvaner trocken

Bickel-Stumpf, Frickenhausen (Franken)

0,20 l € 10,00

0,75 l € 35,00

> eleganter mittelkräftiger Weißwein, auf Buntsandstein gewachsen <

2021 Banfalu

trocken, Bio-Anbau

Vitikultur Moser, Apetlon (Burgenland)

0,20 l € 11,50

0,75 l € 42,00

> kräftige Rotweincuvée aus Zweigelt und Merlot vom Neusiedlersee <