

Unser saisonales Menü

Bärlauchsüppchen

\*\*\*\*\*

Perlhuhnbrust

mit frischen Spitzmorcheln in Rahmsoße  
hausgemachte Spätzle und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Topfen-Zitronen-Creme  
mit Erdbeeren

49,00 €

Unser regionales Menü



„Höitkjes van et Kalf“

Unsere Kalbssülze mit Kürbiskernöl

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

„Herver Kjes“  
(ostbelgisches Käsedessert)

44,00 €

Unser Genießermenü (ab 2 Personen)

Spargelcremesüppchen

\* \* \* \* \*

Frühlingssalate mit gebratenen Riesengarnelen  
an Olivenöl-Balsamicovinaigrette

\* \* \* \* \*

Hausgemachtes Sorbet

\* \* \* \* \*

Lammrückenfilet mit Bärlauchkruste  
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

\* \* \* \* \*

Dessert oder Käse

69,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

2025 Chardonnay Vieille Vigne „Les Mougeottes“

Viticulteur Cébazan

0,20 l € 9,00

0,75 l € 29,00

> vollfruchtiger trockener Weißwein aus dem Südwesten Frankreichs<

2019 Oppenheimer Herrenberg

Spätburgunder trocken, Barrique-Ausbau

J. Kissinger (Rheinhessen)

0,20 l € 14,50

0,75 l € 49,00

> eleganter Rotwein aus Rheinhessen mit feiner Barrique-Note<