

Unser saisonales Menü

Sauerampfercremesüppchen

\*\*\*\*\*

Heinsberger Spargel  
mit Schinken oder Räucherlachs  
Kartoffeln und zerlassene Butter

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit Panna Cotta

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

2024 Twenty Six Rosé

Bickel-Stumpf, Frickenhausen (Franken)

0,20 l € 9,00

0,75 l € 29,00

> fruchtig frischer Rosé aus dem Frankenland <

2021 Merlot

trocken

J. Kissinger (Rheinhessen)

0,20 l € 9,50

0,75 l € 31,00

> eleganter mittelkräftiger Rotwein aus Rheinhessen <