

Unser saisonales Menü

*Charentaise-Melone
mit hausgeräuchertem Schinken*

*Perlhuhnbrust
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
hausgemachte Spätzle*

*Blaubeeren mit Panna Cotta
54,00 €*

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)

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

★ ★ ★ ★ ★

Taglierini mit frischen Sommertrüffeln

★ ★ ★ ★ ★

*Hausgemachtes Sorbet
★ ★ ★ ★ ★*

*Lammrückenfilet mit Bärlauchkruste
Kartoffelgratin und Ratatouille
★ ★ ★ ★ ★*

Dessert oder Käse

79,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

*2023 Isteiner Kirchberg
Gutedel trocken
Markgräfler Winzer (Baden)*

0,20 l € 8,50

0,75 l € 27,00

> eleganter Weißwein aus dem Süden Badens<

*2021 Merlot
trocken
J. Kissinger (Rheinhessen)*

0,20 l € 9,50

0,75 l € 31,00

> eleganter mittelkräftiger Rotwein aus rheinhessischen Hügelland<