

Unser saisonales Menü

*Charentaise-Melone
mit hausgeräuchertem Schinken
(aus eigener Landwirtschaft)*

*Perlhuhnbrust
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
hausgemachte Spätzle*

Vanilleeis mit Zwetschgenröster
54,00 €

Unser regionales Menü



*„Höitkjes 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)

*Sommerliche Salate mit gratiniertem Eifeler Bio-Ziegenkäse,
gerösteten 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

*2022 Isteiner Kirchberg
Gutedel trocken
Markgräfler Winzer (Baden)*

0,20 l € 8,50

0,75 l € 27,00

> eleganter leichter 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 <