

Suppen & Vorspeisen

Diese kleinen Leckereien verkürzen Ihre „Hungerzeit“ bis zum Hauptgericht

<i>Hühnersuppe -aus eigener Landwirtschaft-</i>	€	9,00
<i>... mit Eigelb</i>	€	9,50
 <i>Kresserahmsüppchen</i>	€	9,50
 <i>Kleiner Salatteller</i>	€	8,00
 <i>Hausgemachte Kalbssülze¹ („Höitkjes“) -aus eigener Landwirtschaft- mit gerösteten Kürbiskernen und Vinaigrette von steirischem Kürbiskernöl</i>	€	14,00
 <i>Frische Champignons in Schalotten- Petersilienbutter gebraten auf Toast</i>	€	14,50
 <i>Hausgeräucherter Hirschschinken Mit Beeren aus dem Hohen Venn und Schwarzbrot</i>	€	15,80
 <i>Wacholdergeräuchertes Eifeler Forellenfilet von Mohnen mit Preiselbeersahne, Toast und Butter</i>	€	15,50
 <i>Herbstliche Salate mit gratiniertem EIFFEL Bio-Ziegenkäse vom Hof Steinrausch  gerösteten Pinienkernen und Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette</i>	€	15,80
 <i>... als Hauptgang</i>	€	21,80