Suppen & Vorspeisen

Diese kleinen Leckereien verkürzen Ihre „Hungerzeit“ bis zum Hauptgericht

Hühnersuppe -aus eigener Landwirtschaft-	€	*9,00*
… mit Eigelb	€	*9,50*
Kresserahmsüppchen	€	*10,00*
Kleiner Salatteller	€	*8,00*
Hausgemachte Kalbssülze[1] („Höitkies“) -aus eigener Landwirtschaft- mit gerösteten Kürbiskernen und Vinaigrette von steirischem Kürbiskernöl	€	*14,50*
Frische Champignons in Schalotten- Petersilienbutter gebraten auf Toast	€	*14,50*
Hausgeräucherter Hirschschinken vom heimischen Rotwild mit Beeren aus dem Hohen Venn und Schwarzbrot	€	*15,80*
Wacholdergeräuchertes Eifeler Forellenfilet von Mohnen mit Preiselbeersahne, Toast und Butter	€	*15,80*
Herbstliche Salate mit gratiniertem EIFEL Bio-Ziegenkäse vom Hof Steinrausch , gerösteten Pinienkernen und Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette	€	*15,80*
… als Hauptgang	€	*21,80*