

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>	€	10,00
<i>Kleiner Salatteller</i>	€	8,00
<i>Hausgemachte Kalbssülze¹ („Höitkies“) -aus eigener Landwirtschaft- mit gerösteten Kürbiskernen und Vinaigrette von steirischem Kürbiskernöl</i>	€	14,50
<i>Frische Champignons in Schalotten- Petersilienbutter gebraten auf Toast</i>	€	14,50
<i>Hausgeräucherter Hirschschinken vom heimischen Rotwild mit Beeren aus dem Hohen Venn und Schwarzbrot</i>	€	15,80
<i>Wacholdergeräuchertes Eifeler Forellenfilet von Mohnen mit Preiselbeersahne, Toast und Butter</i>	€	15,80
<i>Sommerliche Salate mit gratiniertem EIFEL Bio-Ziegenkäse vom Hof Steinrausch , gerösteten Pinienkernen und Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette</i>	€	15,80
<i>... als Hauptgang</i>	€	21,80