Winterliche Genüsse

die Kräuter zu den Gerichten stammen aus dem eigenen Garten, unser Wild überwiegend aus Eifeler Wäldern

Wildcremesuppe "St. Hubertus"	€	10,00
Süppchen vom Muscatkürbis mit Kürbiskernöl	€	10,00
… mit gebratener Riesengarnele	€	12,50
Wildpastete mit Walnüssen und Cumberlandsoße an kleinem Salatbouquet	€	15,50
Feldsalat mit gebratener Birne und Speck … oder gebratener Birne und Bio-Ziegenkäse an Walnuss-Balsamico-Vinaigrette	€	15,50

* *** *

Hirschgoulasch mit Pfifferlingen, Kroketten, Preiselbeeren und Apfelrotkohl	€	32,00
Hasenrückenfilet „Normandie" in Preiselbeer-Calvadosrahm Kroketten und Apfelrotkohl	€	37,00
Hirschkalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Kräuterrahm Rotweinbirne mit Preiselbeeren hausgemachte Spätzle	€	44,00

* *** *

Apfel – Zimt – Crumble mit Vanilleeis und Sahne	€	12,00
Gebrannte Vanillecrème (Crème Brulée)	€	12,00

Als Wein empfehlen wir Ihnen:

2022 „Le Clos"
Boudeau, Rivesaltes
0,2 l € 9,50
0,75 l € 32,00
>ein würziger-kräftiger Rotwein aus dem Roussillon im Süden Frankreichs<