Vorspeisen

„Signature Dish“

Sol-Ei vegi 6.0
Frankfurter Remoulade | Kartoffelstroh

Brot-Gedeck vegi 6.5
unser Hausbrot aus dem Westerwald mit aufgeschlagener Butter | Frischkäse | Öl - Ölmühle Bertgen, Koblenz

Vichyssoise | geeiste Kartoffelsuppe 14.0
Lauch-Öl | hausgebeizter Lachs

| **vegetarisch mit eingelegten Pilzen** 11.0

Tatar vom Eifler Weiderind 16.0
Sauerteig-Brotcreme | Brotgewürz | gebrannter Lauch | Hausbrot

| **mit Pommes Frites & Parmesanmajo** + 4.0

Vitello Aspargo 14.0
Spargelsalat | Thunfisch-Kapern-Soße | Sonnenblumenkerne | Hausbrot

Bunter Salatteller vegi 11.0
Nüsse | Hausdressing | Sprossen

| **mit geblähtem Ziegenkäse** + 4.0

Feine Käseauswahl | vegi 14.0
Gewürzbrot | Traube | Aprikosenchutney

S P E I S E N

Hauptgerichte

Dijon-Senfeier 18.0
Junge Kartoffeln | Frühlingskräuter

Feines Spargel Risotto
Frische Kräuter | Salzzitronenschaum
| mit Knoblauchgarnelen *oder* Maispoularde 28.0
| gerne auch vegetarisch 23.0

Saltimbocca vom Kalbsrücken 32.0
Bohnencassoulet | Safran-Tomatensugo | hausgemachte Gnocchi

Maultaschen *Metzgerei Schäfer, Beutelsbach* 21.0
Frische Pilze | Frühlingszwiebel | Ei | Beilagensalat
| gerne auch vegetarisch

Roastbeef vom Eifler Weiderind 34.0
Rosmarinkartoffeln | hausgemachtes Bärlauchpesto | Beilagensalat

Kleiner Beilagensalat 4.0

S P E I S E N