

Vorspeisen

„Signature Dish“

Geräuchertes Teriyaki Sol-Ei vegi	6.0
Wasabi-Erbsenpüree Edamame Toragashi	
Brot-Gedeck vegi	6.5
unser Hausbrot aus dem Westerwald mit aufgeschlagener Butter Frischkäse Öl - Ölmühle Bertgen, Koblenz	
Sauerampferschaumsüppchen	13.0
Räucherforelle Forellenkaviar	
vegetarisch mit geräuchertem Ricotta	10.0
Tatar vom Eifler Weiderind	16.0
Sauerteig-Brotcreme Brotgewürz gebrannter Lauch Hausbrot	
mit Pommes Frites & Parmesanmajo	+ 4.0
Gebratener Romanasalat vegi	12.0
Dijon-Senfcreme Röstmandel Parmesanmajo 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

Boeuf Bourguignon vom Eifler Weiderind 26.0
Kräftiges Rotweingulasch | Röstgemüse | Senfkornspätzle

Winzer-Pasta 22.0
Riesling-Käsesoße | Schwarzwälder Schinken | Lauch | Trauben
| gerne auch vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi vegi 23.0
Waldpilzrahm | geräucherter Ricotta | Rucola

Schröterbraten vom Schweinenacken 24.0
Metzgerei Christ, Oberfell
Speck-Zwiebelschmelze | Röstzwiebel-Kartoffelstampf

Paar Winzerbratwürste 20.0
Metzgerei Christ, Oberfell
Kräuter-Kartoffelstampf | Estragonsenf

Rosa Roastbeef „au poivre“ vom Eifler Weiderind 30.0
Pfefferrahm | Pommes Frites | Beilagensalat

Kleiner Beilagensalat 4.0

S P E I S E N