

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

Spargelschaumsüppchen vegi 8.0

| mit hausgebeiztem Lachs + 3.0

Tatar vom Eifler Weiderind, unser Klassiker 16.0

Baba Ghanoush | marinierte Weiße Bohnen | Hausbrot

| mit Pommes & Harissamayo + 4.0

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

Entrecôte vom Eifler Weiderind, 200 gr 34.0
Sauce Bernaise | Herzoginkartoffel | grüner Spargel

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

Gebratene Maispoularde 29.0
Bohnencassoulet | Safran-Tomatensugo | hausgemachte Gnocchi

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

Hausgemachte Kartoffelwaffel vegi 18.0
Frühlingsquark | Salat
+ Räucherforellenfilet 22.0

Kleiner Beilagensalat 4.0

S P E I S E N