

Unser Küchenchef

empfiehlt Heute:

Vorspeisen

Unsere Suppen servieren wir
 „nur in Verbindung mit einem Hauptgericht „

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	6,00 €
Zwiebelsuppe „französische Art“ mit EIFEL Bergkäse überbacken	6,20 €

Hauptgerichte

Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen an Bärlauchpesto- Steirisches Bio-Kürbiskernöl-Parmesan und einem gemischtem Salat	17,90 €
Saftiges Kotelette vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	21,50 €
Saftiges Rückensteak vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	21,50 €
Hirschgulasch mit Spätzle und Apfelkompott	18,90 €
Hirsch Steak (aus der Keule, rosa gebraten) mit frischen Kräuterseitlingen, Herzogin Kartoffeln und Apfelkompott	28,90 €
Filetsteak vom EIFEL Rind an Schalotten Rotwein Sauce mit Pommes frites und gemischtem Salat	29,90 €

Weinempfehlung

Côtes du Rhône rouge „Cuveé Prestige“ Holzfass gereift	0,75 l	35,00 €
	0,10 l	5,70 €
Spätburgunder Blanc de Noir trocken Ahr (Handschrift)	0,75 l	28,00 €
Dagernova Blanc de Noir feinherb	0,75 l	23,00 €
	0,10 l	3,40 €
	0,20 l	6,50 €

