



Unser Küchenchef

empfiehlt Heute:

Vorspeisen

*Unsere Suppen und Vorspeisen servieren wir
"nur in Verbindung mit einem Hauptgericht"*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Zwiebelsuppe „französische Art“ mit EIFEL Bergkäse überbacken

*Wildschwein Schinken² vom Wildschwein aus der Region auf einem
Salatnest mit Brot und Parmesan*

*Mild geräuchertes Eifel Forellenfilet an einem Salatnest
mit Preiselbeer Sahne Meerrettich und Brot*

Hauptgerichte

Saftiges Kotelette vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speck Bohnen

Saftiges Rückensteak vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speck Bohnen

*Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen an Bärlauch Pesto-
Steirisches Bio-Kürbiskernöl-Parmesan und einem gemischtem Salat*

Rinderroulade nach „Eifeler Art“ mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Hirschgulasch mit Spätzle und Apfelkompott

*Hirschsteak (aus der Keule ,rosa gebraten) mit frischen Kräuterseitlingen,
Herzogin Kartoffeln und Apfelkompott*

*Filetsteak vom EIFEL Rind an Schalotten Rotwein Sauce mit Pommes frites
und gemischtem Salat*

