



*Unser Eurotoques Chefkoch  
Jürgen Thiemann empfiehlt Heute:*

*Vorspeisen*

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

<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Zwiebelsuppe „französische Art“ mit EIFEL Bergkäse überbacken</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Wildschwein Schinken<sup>2</sup> vom Wildschwein aus der Region auf einem Salatnest mit Brot und Parmesan</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Mild geräuchertes Eifel Forellenfilet an einem Salatnest mit Preiselbeer Sahne Meerrettich und Brot</i>	<i>12,70 €</i>

*Hauptgerichte*

<i>Skrei (Winterkabeljau Lions) auf der Haut gebraten, auf einem Spinat Nest, Tomatenrisotto und Salzkartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Saftiges Kotelette vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speck Bohnen</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Saftiges Rückensteak vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speck Bohnen</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen an Bärlauch Pesto-Steirisches Bio Kürbiskernöl-Parmesan und einem gemischtem Salat</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schweinebäckchen in Dornfelder Rotwein geschmort mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Hirschgulasch mit Spätzle und Apfelkompott</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Hirschsteak (aus der Keule ,rosa gebraten) mit frischen Kräuterseitlingen, Herzogin Kartoffeln und Apfelkompott</i>	<i>32,50 €</i>
<i>Filetsteak vom EIFEL Rind an Schalotten Rotwein Sauce mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>36,00 €</i>

