

Suppen

Opas Lieblings-Hühnersuppe	7,50 €
Freilandhuhn Viel Gemüse Nüdelchen Backererbsen	
Feines Hummercremesüppchen aus bretonischen Hummer-Karkassen	12,50 €
Feines Hummercremesüppchen mit Jakobsmuschel-Einlage	15,50 €

Vorspeisen

WINELIVE – Kleine Leckereien	13,50 €
Eifeler Holzofenbrot Kochschinken vom Thüringer Duroc-Schwein Serrano-Schinken Bresaola Hausgemachte Kalbsleberpaté Rohmilch-Bergkäse Hausgemachte Gemüsepickles Butter	
WINELIVE – Kleine Leckereien – Große Portion	18,50 €
Ziegenkäse aus dem Ofen	13,50 €
Portwein-Birne Haselnuss Wildwiesenhonig von Lutz's Bienen	
Gebratene Babycalamari in Limetten-Buttersauce mit Salatbouquet	14,50 €
Gebratene Babycalamari in Limetten-Buttersauce – Große Portion	– 19,50 €
Beef-Tataki vom Eifeler Weiderind	16,50 €
Zwiebelsalsa Sanddorn-„Ponzu“ Crispy-Knoblauch	
Beef-Tataki vom Eifelrind – Große Portion	– 22,50 €

Hauptgerichte

Wintersalat mit Limetten-Sesam-Dressing	13,50 €
Rapunzel Kohlsprossen Berberitzen Grünkohl Shitake Birne Haselnuss	
Knackiger Gartensalat	11,50 €
Blattsalate Rohkost Sprossen Fava Limetten-Honig-Dressing	
Mit gratiniertem Ziegenkäse und Wildwiesenhonig	15,50 €
Mit Falafel	15,50 €
Mit gebratener Freiland Perlhuhnbrust	17,50 €
Mit gebratenen Babycalamari	17,50 €
Paccheri mit Oktopus	19,50 €
Gegrillter Oktopus Tomatensugo Basilikum Knoblauch	
Spaghettini Kalbsbolognese mit frischem Trüffel und Parmesan	17,50 €
Ohne Trüffel 13,50 €	

Hauptgerichte

Focaccia-Beef-Sandwich mit Steakhouse Frites	19,50 €
Zartes Beef-Briskett vom Weiderind Rohmilch-Bergkäse Confierte Tomaten Karamellzwiebeln Gebeizte Gurke Frischer Meerrettich Meersalzbutter	
Veganes Focaccia-Umami Sandwich mit Steakhouse Frites	18,50 €
Aubergine Confierte Tomaten Shitake Miso-Creme Hijiki-Algen Gurke	
Dry Aged Onglet vom Emslandrind (fein marmoriertes, sehr herzhaftes Fleisch)	24,50 €
Pastinaken-Püree Roscoff-Zwiebel geschmort Demi Glace	
Norwegischer Skrei (confiert)	28,50 €
Belugalinsen Rosenkohl Gepickelte Senfsaat Braune Butter	
Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb	23,50 €
Lauwarmer Kartoffelsalat Salatbouquet Wildpreiselbeeren	
Entrecôte vom Simmenthaler Eifelrind	28,50 €
(270 Gramm Rohgewicht) Bunter Salat Steakhouse Frites Sauce Bearnaise oder Demi Glace	

Desserts

Crème Brûlée von Vanille und Tonka	6,50 €
Birnen-Clafoutis Hausgemachtes Mohnreis	8,50 €

Sehr geehrter Gast,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam -
Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere

Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.