

Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeisen

Kürbis-Mais-Cremesuppe Chili-Popkorn Geröstete Kürbiskerne	7,50 €
„Shabu Shabu“ - Carpaccio vom Wildschweinerücken Mit kräftigem Wildfond angegossen Pfifferlinge Eifeler Landbrot	15,00 €
Samtiges Selleriepüree mit Wachtelbrüstchen Balsamico-Pflaumen Karamellisierte Senfsaat Salbei	15,00 €

Hauptspeisen

Kürbisklöße im Kürbiskernmantel (vegan) Sautierter Spitzkohl Steinpilze Holunderbeer-Sauce	19,50 €
Königsberger Klopse halb und halb Beete Kapern Kartoffelpüree Apfel	18,50 €
Hirschgulasch vom Eifeler Hirsch Kürbisklößchen Quittenkompott aus unserem Garten	23,50 €
Eifeler Wildschweinerücken rosa gebraten mit frischen Steinpilzen Duett von Mais Gewürzbutter Schalottenjus Fermentierter Knoblauch	27,50 €
Gourmet-Pizza Bianca (ohne Tomatensugo) Taleggio Birne Kartoffelscheiben Thymian Olivenöl	14,50 €
Gourmet-Pizza mit frischen Pfifferlingen und Bresaola Pfifferlinge Bresaola Parmesan Thymian Rucola	18,50 €

Desserts

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Balsamico-Pflaumen Eis von Milchreis und Nussbutter	9,00 €
Hausgemachtes Eis je Kugel Fragen Sie bitte nach unseren verschiedenen hausgemachten Eissorten	2,50 €