Wochenkarte

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Roggenbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark	2,70 €
Zitronenaioli	3,00 €
Vegane Aioli	3,00 €
Oliventapenade	3,00 €
Französische Salzbutter	3,00 €
Feldsalat auf Kartoffeldressing mit geb. Geflügelleber und Croutons	13.90 €
Ohne Leber	12,90 €
Hausgeräucherte Lachsforelle mit kleinen Reibekuchen, Meerrettich und Wildkräutern	17,90 €
Pikantes Kürbisschaumsüppchen mit Curry und Cocos	7,90 €
Risotto mit Hokkaidokürbis und jungem Spinat	19,90 €
Portion Miesmuscheln aus Zeeland „Rheinische Art" mit Wurzelgemüse, Weißwein, Schwarzbrot und Butter	22,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €
Portion Miesmuscheln aus Zeeland „Provencale" mit Tomaten, Kräutern, Baguette und Butter	22,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €
Geschmorte Kalbsbäckchen auf „Pottschlaat" (Kartoffelstampf mit Endiviensalat vermengt)	26,90 €
Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind mit Rotkohl und Döppekooche	25,90 €

Den Fisch des Tages entnehmen Sie der Tafel. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter

Zum Abschluss

Kleine Creme Brulee	4,90 €
Apfeltarte mit Vanilleeis	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Vanilleeis	10,90 €
„Affogato" Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €

= vegetarisch = glutenfrei = laktosefrei = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern