

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 gepickeltem Gemüse und Croutons 🍴	14,90 €
Dazu Speckstreifen	15,90 €
Rinderbouillon mit Leberknödel	7,90 €
Pikantes Kürbisschaumsüppchen mit Curry und Cocos 🌿 🌾	7,90 €

Risotto mit Pfifferlingen, Tomaten 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 €

Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut und Püree	18,90 €
---	---------

Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind mit Rotkohl und Döppekooche	25,90 €
--	---------

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust auf Risotto mit Pfifferlingen, Tomaten und jungem Spinat 🌾	28,90 €
--	---------

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