# 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 € |
| 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 € |
| Hausgemachte Frikadellen auf „Pottschlaat" (Kartoffelstampf mit Endiviensalat vermengt) | 19,90 € |
| 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