

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 €

Marinierte Rote Bete mit karamellisierten Apfelspalten und Meerrettich 🍴	12,90 €
Dazu rosa Entenbrust „Orange“	17,90 €
Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi-Gurkensalat 🌾 🥛	16,90 €
Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer, Curry und Cocosmilch 🌿	7,90 €

Waldpilze in Rahm mit Serviettenknödeln 🍴	18,90 €
Portion Nordsee-Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter	22,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €
Portion Nordsee-Muscheln „Provencale“ mit Tomatensauce und Kräutern	22,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €
Risotto mit Pfifferlingen und Kürbis 🍴 🌾	19,90 €
Rheinischer Sauerbraten mit „Döppekoche“ und Rotkohl	25,90 €
Ragout vom Eifelhirsch mit Rahmwirsing, Preiselbeeren und Serviettenknödeln	26,90 €
„Fisch des Tages“ steht auf der Tafel, das Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €

Zum Abschluss

Kleine hausgemachte Dessert-Schmankerl: „Armer Ritter“ (Brioche, Apfel, Ei, Sahne und Vanille), Creme Brulee mit Vanille, Grießflammeri mit Orange 🍴	
je 4,90 € als Duo 8,90 €, als Trio 13,90 €	
Kaiserschmarrn mit Zwetschkompott 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