

Wochenkarte

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

Kräuterquark 🥕 🌾	2,50 €
Zitronenaioli 🥕 🌾	2,90 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,90 €
Oliventapenade 🌾 🥛	2,90 €
Französische Salzbutter 🥕 🌾	2,90 €

Rote Bete Carpaccio mit glacierten Äpfeln und Wildkräutern 🌿 🌾	13,90 €
Vegane Kürbissuppe mit Curry, Ingwer und Kokosmilch 🌿 🌾	7,90 €
Leberknödelsuppe	7,90 €

Risotto des Tages 🥕 🌾	18,90 €
-----------------------	---------

Portion Föhler Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter Dazu eine Portion Pommes	22,90 € 4,50 €
---	-------------------

Portion Föhler Muscheln „Provencale“ mit Tomate, Knoblauchbaguette und Kräutern Dazu eine Portion Pommes	22,90 € 4,50 €
--	-------------------

Ragout vom Eifelhirsch mit Rahmwirsing, Serviettenknödeln und Preisbeeren	26,90 €
--	---------

Viertel von der Martinsgans knusprig gebraten mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Bratapfel und Maronen	35,90 €
--	---------

Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €
---	---------

„Steak Frites“ vom Simmentaler Rind ca. 300g mit Pommes, Kräuterbutter und Salat 🌾	32,90 €
---	---------

Zum Abschluss

Schokosouffle mit Zwergorangenkompott und Vanilleeis 🥕	9,90 €
--	--------

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 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