

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

Kräuterquark 🍴 🌾	2,90 €
Zitronenaioli 🍴 🌾	2,90 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,90 €
Oliventapenade 🌾 🧘	2,90 €
Französische Salzbutter 🍴 🌾	2,90 €

Wochenkarte

Quiche des Tages mit Marktsalaten	13,90 €
Rote Bete Carpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln und Meerrettich 🌾 🧘	18,90 €
Pikantes Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und Cocos 🍴 🧘 🌾	7,90 €
Feldsalat mit Himbeerdressing, geräucherter Entenbrust und Quitten-Creme-Fraiche 🌾	15,90 €
Risotto des Tages 🍴 🌾	19,90 €
Portion Nordsee-Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter Dazu eine Portion Pommes	22,90 € 4,50 €
Portion Nordsee-Muscheln „Mediterran“ mit Tomatensauce, Kräutern, Chilli und Baguette Dazu eine Portion Pommes	22,90 € 4,50 €
Hausgemachte Kalbfleischfrikadellen mit Kartoffel-Wirsing-Speck-Püree	19,90 €
Ragout vom Eifelhirsch mit Speck-Rosenkohl, Serviettenknödel und Preiselbeeren	27,90 €
Viertel von der Martinsgans mit Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelknödeln	39,50 €
Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €

Zum Abschluss

Creme Brulee mit Quittenkompott 🍴 🌾	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🍴	10,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍴 🌾	4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €

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

🍴 = vegetarisch 🌾 = glutenfrei 🧘 = laktosefrei 🌿 = vegan