

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 Salzbuter 🍴 🌾	2,90 €

Wochenkarte

Carpaccio von Roter und gelber Bete mit Schafskäse in Nusspanade mit Wildkräutern 🍴	14,90 €
Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing mit knusprigem Schweinebauch und Kürbisbrotcroutons	15,90 €
Kürbissüppchen mit Ingwer und Kokosmilch 🌿	7,50 €
Risotto des Tages 🍴 🌾	18,90 €
Gnocchi in Roquefortsauce mit jungem Spinat 🍴	18,90 €
Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter	22,90 €
Muscheln „Provencale“ mit Tomaten, Kräutern und Knoblauchbaguette 🧴	22,90 €
Ragout vom Eifelhirsch mit Rosenkohl, Serviettenknödel und Preiselbeeren	26,90 €
Viertel von der Martinsgans mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Maronen und Bratapfel	35,90 €
Das Fischgericht der Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €

Zum Abschluss

Creme Brulee mit Tonka-Bohne 🍴 🌾	7,90 €
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