

Unsere Klassiker

Außer bei den Desserts bleiben die Grundzutaten meistens die gleichen,
Beilagen und Zubereitung variieren wir je nach Jahreszeit

Suppen & Vorspeisen

Wildconsommée mit Kalbsbries-Giosas

Teigtäschchen gefüllt mit Kalbsbries auf Honigschalotten aufgegossen mit
einer kräftigen Wildconsommée mit Cognac

19,90

Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof aus der Eifel

auf mariniertem Portweinrettich mit einem Chutney von Mirabelle und Kapstachelbeere

19,50

Duett von der Foie Gras auf grünem Berglinsensalat

mit einer Vinaigrette aus grünem Apfel, einem knusprigen Sobrasadastick und Weinbergs-Pfirsich-Coulis

26,90

Hausgemachte Maultäschle an gebratenen Rosenkohlblättern mit Wintertrüffel

Kartoffel-Senfcreme und Röstzwiebel-Knusper

21,90

Hauptgänge

Sanft geschmorte Ochsenbacken

mit Portweinsauce lackiert an Püree von Kartoffel und Petersilienwurzel,
gebratenen Rosenkohlblättern mit frischem Wintertrüffel und glacierten Perlzwiebeln 32,50

Salzwiesenlamm mit Fregola Sarda und Schwarzwurzel

Keule vom Salzwiesenlamm in Wacholderjus an Fregola Sarda, Schwarzwurzel und Bärlauch Pesto 34,90

Dessert

Tonkabohnen Creme Brûlée

an gebackenem Apfelbeignet mit Vanillesauce, Apfel-Zimt-Sorbet und Haselnusskrokant 16,50

Nougatquarkbällchen im Piemonteser-Haselnuss-Knusper

an Waldbeeren-Buttermilch-Terrine und Mandeleiscreme 17,90