

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN
BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VAREIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE UND VORSPEISEN

Kartoffelrahmsuppe Boudin Noir und Gamba

Herbstliches Kartoffelrahmsüppchen an gebratener französischer Blutwurst mit Apfel
und Knuspergarnele im Filo Teig

16,50

Ziegenkäse vom Vulkanhof aus der Eifel

Geflämmter Ziegenfrischkäse mit etwas Piment d'Espelette an gebratenem Kürbis,
gepickelter Roter Beete, Zwetschge und Knusperbrot

18,90

Hausgemachte Maultäschle, Rosenkohl und Trüffel

Kalbfleischmaultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper,
gebratenen Rosenkohlblättern und Trüffelspänen

21,90

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken in Portweinsauce mit glacierten Perlzwiebeln, Kräutermöhren und buttrigem Kartoffelpüree

31,90

Challans Entenkeule

Confierte Entenkeule an hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl, frischen Kartoffelklößen und Miniatur von der Portweinbirne

32,50

DESSERT

Semifreddo von der Schokolade mit Mango

Halbgefrorenes von der Schokolade an Dreierlei von der Mango und Schokoladen Crumble

15,90

Creme-Brûlée, Caramel, Mirabelle und Pistazie

Creme Brûlée an Salty-Caramel-Eiscreme, hausgemachtem Mirabellenkompott und Pistazien aus Bronte

15,90