

A la carte SPEISEN

Vorspeisen

Alle Vorspeisen und Salate werden mit Brot und einem Dip serviert €

Tagessuppe	7,00
Bruschetta geröstetes Brot, Tomaten, Basilikum und Knoblauch	8,50
Scampipfännchen mit Olivenöl, Knoblauch, Zucchini und Chili	15,50
Marinierte Oliven mit zwei köstlichen Dips (v)	10,00
Rindercarpaccio mit Zitronen- Kräuter- Vinaigrette, Aceto Balsamico, Wildkräutersalat und Parmesan	16,00
Tapasvariation für 1 Person / 2 Personen	14,50/ 21,00
Schnecken gratiniert mit „herrlicher“ Sauce	12,50

Salate

Gebackener Ziegenkäse im Brickteig Honig, karamellisierte Walnüsse und Himbeer-Rotwein- Dressing	16,00
Hausgebeizter norwegischer Lachs Granatapfel, Brunnenkresse und Honig- Senf- Dressing	17,50
Poké Bowl mit gebratenem Tofu, Karotte, Gurke, Edamame, Ingwer, marinierter Limettenreis, Wildkräutersalat, Erdnusssauce und Sweet Chili Dip (v)	15,50
Caesar Salad mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Grana Padano, hausgemachtes Caesar Dressing und Croûtons	17,50
Gebratene Hüftstreifen vom Simmentaler Weiderind mit Himbeer- Rotwein- Dressing und Chimichurri Topping	19,50

Hauptspeisen

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Blattsalat	14,90
Fettuccine Spinaci Black Tiger Garnelen Babyspinat, cremige Romesco Sauce	19,00
Spaghetti Don Miguel Hähnchenbrust, Champignons, Estragon und Käse	17,50
Fettuccine Pinienkerne Cherry Tomaten, Trüffelöl und Rucola	15,80
Spaghetti aglio e olio Knoblauch, Chili und Parmesan	12,50
Marinierter Blumenkohl sous- vide gegart mit Paprika- Mandel- Butter auf Babyspinat, Süßkartoffelcreme und Panko- Crumble	17,50

Chicken Burger aus zarter Hähnchenbrust mit Cheddar überbacken, karamellisierten Rotweinschalotten, Tomate, Gurke, Gernots Burger Sauce und Süßkartoffelpommes	16,50
Pulled Pork Burger slow roasted Texas Style, Barbecue Sauce, karamellierte Rotweinschalotten, Tomate, Gurke, haugemachter Coleslaw und Süßkartoffelpommes	17,00
Veganer Burger aus roten Linsen, Gurke, Tomate, karamellisierten Rotweinschalotten, Burger Sauce, Süßkartoffelpommes und Beilagensalat (v)	15,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifeler Glücksschwein mit Bratkartoffeln oder Steakhouse Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat	16,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon- Rahmsauce. vom Eifeler Glücksschwein mit Bratkartoffeln oder Steakhouse Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat	19,90
Hüftsteak vom Simmentaler Weiderind (200 Gramm) mit „herrlicher“ Sauce, Bratkartoffeln oder Steakhouse Pommes und Beilagensalat	26,50
Saucen Trüffelmayonnaise, Chimichurri, Ketchup, Mayonnaise	1,50

Desserts

Hausgemachte Mousse au Chocolat aus feiner Zartbitterschokolade mit pürierten Beeren der Saison und Nuss Crumble	10,00
Zitronen- Himbeer Creme mit Mascarpone	6,50
Eine Kugel selbst gemachtes Eis	3,00
Swiss Schoko Vanilleeis, karamellierte Walnüsse, Schokosauce und Sahne	9,50
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren Erdbeersauce und Sahne	8,90

Kindergerichte

Käsespätzle	9,00
Bunter Rohkost Teller mit einer Portion Pommes	8,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem Salat	12,00
Kleiner Hähnchen- Cheeseburger mit Pommes	10,00

