



Vorneweg

Kräftige Fleischbrühe

Grießnocker | Karotten- und Lauchstreifen
€ 7,00

Feine Blattsalate in Himbeerdressing

mariniertes Gartengemüse | Croutons | geröstete Pinienkerne
€ 10,00

Hausgebeizter Lachs und marinierte Gartengurke

Tatar von der Wassermelone | Paprikagel
Pumpnickel-Frischkäsecreme
€ 14,00

Kleiner Vorspeisen- oder Beilagensalat vom Buffet

€ 5,50

Sommerlich & Leicht



Vorneweg

„Gazpacho“ kalte Gemüsesuppe

Gebratene Garnele | Pfeffer-Öl | geröstete Brotwürfel

€ 8,50

Ohne Garnele 

€ 6,50

Große Portion (mit drei gebratenen Garnelen)

€ 16,50

Mittendrin

Gekochter Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich

Warmes Gartengemüse in fruchtiger Marinade
geschwenkte Kräuterkartoffeln mit Schale

€ 26,00

Pochiertes, mit Hechtfarce gefülltes Forellenfilet

Pfirsich-Salsa | mariniertes Rucolasalat
geschwenkte Kräuterkartoffeln mit Schale

€ 27,50

Gebratene Brust vom Maishähnchen

Pfirsich-Salsa | mariniertes Rucolasalat
geschwenkte Kräuterkartoffeln mit Schale

€ 29,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team



Mittendrin

Gebackene Grießnocken

Ratatouille | gelbe Paprika-Soße | geraspelter Eifeler Ziegenbratkäse
€ 18,50

Geschmortes Kalbsbäckchen

rahmiges Spitzkohlgemüse | Serviettenknödel-Scheiben
€ 31,00

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken

Rahm-Champignons | Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet
€ 23,00

Gebratenes Filet vom schottischen Lachs

gelbe Paprikasoße | karamellisierter grüner Spargel
Spinat-Süßkartoffel-Gnocchi
€ 29,00

Rumpsteak vom Eifelrind (200g Rohgewicht)

Chutney von roten Zwiebeln | Steakhouse Pommes | Kräuterbutter
€ 32,00

Hinterher

Joghurt-Erdbeertörtchen auf Knusperboden

Mangoschaum | Basilikum-Limettenzucker

€ 11,00

Dreierlei Sorbets

Erdbeer, Mango & grüner Apfel

Marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel

€ 10,00

Affogato al Caffè

große Kugel Vanilleeis | Lotus Crumble | Espresso

€ 5,50

mit Sahne-Whisky-Likör (2cl)

€ 9,00