

Oster-Menü

Thunfisch-Tataki

mit Süßkartoffel-Glasnudelsalat, Avocado-Creme und Röstzwiebeln
oder

Coppa vom Eifeler Glücksschwein

an Spinatsalat mit Grissini und Burrata

€ 24,00

Geflämmte Westerwälder Lachsforelle

auf gebratenen Bio-Kräuserseitlingen mit Erbsenmousseline

€ 16,00

Doradenfilet aus dem Wildfang

an Bärlauchpüree mit gedörrten Tomaten und gerösteter Focaccia

ZWG € 28,00 / HG € 44,00

Hausgemachtes Frucht-Sorbet

€ 4,50

Medaillon vom weißen Heilbutt

alternativ:

Rücken vom Ahrtaler Weidelamm

auf Eschmarer-Spargelragout mit Polentatimbal

€ 46,00

Rhabarberstrudel mit Eierlikörmousse

und Eschmarer Erdbeeren

€ 16,00

Menü komplett € 95,00

Menü ohne Suppe € 89,00 ohne Zwischengang € 85,00

Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 75,00

Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!

Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine

€ 42,00 5-Gang / € 34,00 4-Gang / € 26,00 3-Gang

Vegetarisches Menü

Rübstiel-Frühlingsröllchen

Japchae-Koreanischer Glasnudelsalat und Avocado-Mayonnaise

€ 24,00

Erbsenschaumsüppchen

Geröstete Tomaten-Focaccia und Pea Kresse

€ 12,00

Gerösteter Miso-Blumenkohl

lila Karotten-Mousseline und Safranschaum

€ 24,00

Hausgemachtes Frucht-Sorbet

€ 4,50

Eschmarer Spargel-Ragout mit Sbrinz

Bio-Kräuterseitlinge, Polenta und Bärlauchpesto

€ 28,00

Ananas-Süppchen mit Fenchel und Kokosnuss

€ 16,00

Menü komplett € 79,00

Menü ohne ZWG € 65,00 Menü ohne Suppe € 69,00

Allergie Hinweis: In unserer Küche verarbeiten wir jeden Tag frische Produkte. Demnach auch Eier, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fische, Erdnüsse, Krebstiere (Krustentiere), Nüsse (Schalenfrüchte), Weichtiere (Mollusken), Schwefeldioxid, Sulfite und Lupine. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte rechtzeitig an. Gerne ändern wir dann entsprechend die Speisen. Bitte beachten Sie, dass **alle** unsere Speisen trotzdem Spuren der Allergene enthalten können! **Weitere Auskünfte erhalten Sie gerne bei unserem Service.**

Beachten Sie bitte weiter, dass wir aus Kassen technischen Gründen Rechnungen nur Tischweise ausstellen können. Sollten Sie getrennte Rechnungen wünschen, geben Sie dies bitte bei der Reservierung oder der Bestellung an. Bei Rechnungsbeträgen über 150,- Euro benötigt das Finanzamt eine formelle Rechnung mit Adresse des bewirteten Unternehmens. Bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie die Rechnung steuerlich geltend machen möchten. Die Erstellung einer formellen Rechnung im Nachhinein ist nicht möglich!

Geben Sie bitte ebenfalls spätestens bei Bestellung der Rechnung an, wie Sie bezahlen möchten. Ob bar, mit EC, Master- oder Visakarte.

Sollten Sie einen Gutschein von uns haben, bitte spätestens bei der Rechnungsbestellung sagen. Nach Ausdruck ist keine Verrechnung mehr möglich!
Und jetzt wünschen wir einen genussvollen Aufenthalt in der Scheune!