

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse-Parfait

mit fermentiertem Rotkohl, Feldsalat und Schokoerde

€ 24,00

Schaumsüppchen von jungem Knoblauch

Pistazien, Salzzitrone und Grissini

€ 12,00

Gebackene Reiskrapfen

an Kimchi mit Curry-Hollandaise

€ 24,00

Frucht-Sorbet

€ 4,50

Gebackener Waldpilzflan

mit Belper Knolle, wildem Brokkoli und Pastinakencreme

€ 28,00

Bretonisches Mürbteig-Törtchen

mit in Honig gebratenen Äpfeln,
Safrancreme und Valrhona-Chiboust

€ 16,00

Menü komplett € 79,00

Menü ohne ZWG € 69,00 Menü ohne Suppe € 72,00

Oder vielleicht doch lieber alkoholfrei?

Rebsorten reine Bio-Trauben- und Fruchtsäfte der Privatkellerei Van Nahmen.

Passend von uns zu Ihren Speisen ausgewählt

€ 23,00 4-Gang, € 28,00 5-Gang

Mögliche Änderungen bleiben uns jederzeit vorbehalten!

Fisch-Menü

Tataki vom Ikarimi-Lachs

oder

Tataki vom Münsterländer Kalbstafelspitz

Feldsalatcreme, Birne und Granatapfel

€ 26,00

Schaumsüppchen von jungem Knoblauch

Rotgarnele, Salzzitrone und Grissini

€ 14,00

Adlerfischfilet an der Haut gebraten

oder

Supremé vom Eifeler Schwarzfederhuhn

Safranrisotto, Tomaten süß-sauer

€ 28,00

Frucht-Sorbet

€ 4,50

Skrei-Loin aus dem Wildfang

oder

Tranchen vom Eifeler Färsenfilet

Dattel-Kartoffelstampf

geschmorter Schwarzkohl und Curryschaum

€ 38,00

Zitronengras Creme Brûlée

mit Passionsfruchtsorbet und Kokosnussmousse

€ 16,00

Menü komplett € 95,00

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

Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 79,00

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