

Was Lichtiges vorweg

Fruchtiges Zitronengrassippchen
mit Garnelenspieß 9,00 €

Gezupfter Büffelmozzarella 9,50 €
Mit Rucolapesto auf Frühlingsgemüse

Körtgen's Vorspeisenteller

Salat von Perlgrauen, Vitello Röllchen,
Ecke von der hausgebackenen Quiche
Kleine Suppe, Dip & Brot

14,00 €

Gerne servieren wir Ihnen zusätzliche Gedecke
zum Teilen & Berechnen pro Person 2,00 €

Zupfsalate mit Senf-Honig Dressing
& hausgemachte Rohkostsalate

Rosa gebratene Rinderstreifen 19,00 €
ODER

Spieß vom Bauernhälschen 18,00 €

Zu den Salaten reichen wir einen Brotkorb

Vegetarische Hauptspeisen

Bäslauch quocchis auf Wildkraut~~salat~~
& Parmesan18.50 €

Schmitte von der cremigen Polenta
auf früh Sommerlichem Gemüse &
Bergkäse schaum 19.00 €

Hauptsächlichlich Fisch

Baueswürsti & feines Rauchlauch 18.50 €
von der Räuchererei SION
mit Dill-Senf Sauce & Beilagen Salat

Variation vom Edel Fisch 25.00 €
auf Blattspinat, Limonen-Butter Sauce
& feinen Bandnudeln

Zu den Fischgerichten empfehlen wir
Rivanes Hocken

Unsere Klassiker

Jungbullenbrastbeef

Kalt aufgeschnitten mit Remouladen Sauce
und Bratkartoffeln 17.50

wahlweise mit BeilagenSalat 21.50

Eifler Kartoffelpfanne

Bratkartoffeln mit Blutwurst gebraten 17.50
dazu Zwiebelgemüse & Apfelkompott

Winzerteller

Ragout vom Eifelschweinefikat & -bäckchen 20.00
mit Champignon, Bratkartoffeln & BeilagenSalat

Steak vom Eifler Rinderstückchen 28.50

Mit Frühlingsgemüse & kleinen Kartoffeln

Weitere Gerichte finden Sie tagsaktuell auf
der Tafel

Zum Abschluss

Tiramisu vom Rhabarber
im Luckglas 8.00 €

Körtgen's Dessertvariation 9.00 €
immer neu kreiert vom Chefkoch Andreas

Espresso aus dem Siebträger 7.00 €
dazu Siloko-Kirsch Traum im Glas

Kugel hausgemachtes Sorbet 3.50 €
oder Eis

Kleine Auswahl 12.50 €
an verschiedenen Hart- & Weichkäse
mit Oliven & Brotkorb