

# Vorspeisen / Salat

---

Kleiner Starter 11,50 €

Sauerteigbrot - aufgeschlagene Butter  
Roastbeefröllchen mit Remoulade  
Ecke von hausgemachtes Quiche-vegetarisch

Feines Erbsencremesüppchen mit  
eigenen Sprossen & Rauchforelle 9,50 €

Ölsardinen mit Röstbrot 10,00 €  
dazu Dörrtomaten-Dattelpesto, Salatbouquet

Verschiedene Blattsalate 19,00 €  
hausgemachte Rohkostsalate  
Balsamico - Senf - Honig Dressing  
dazu  
gebratene Rinderstreifen  
& Brotkorb

## Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffelknödeln luftig gebacken  
mit glaciertem Chicoric & Schnittlauchschmand

19.00 €

Hausgemachte Spätzknödel & Parmesan  
in Salbeibutter

19.50 €

dazu passt unser gemischter Beilagensalat

+ 3.50 €

## Hauptsächlich Fisch

Bauerbröstl & feines Rouladens  
mit Dill-Senf Sauce & Salatbeilage 19.50 €

Duett von Lachsforelle & Bachsaibling 25.00 €  
beide Fische aus der Forellenzucht Stück/Anschütze  
in Wermut-Buttersauce dazu Blattspinat  
feine Bandnudeln

unsere Weinempfehlung: Rivaner trocken

## Hauptspeisen mit Fleisch

Rosa gebratene Entenbrüst in  
Burgunder-Kirschjus mit  
Kartoffelgratin & buntem Frühlingsgemüse  
Weinempfehlung: FRÜHBURGUNDER trocken 29,00 €

Winterteller  
Ragout vom Eifelschwein Filet & Bäckchen  
in Rahmsauce mit Champignon  
Bratkartoffel & Beilagen Salat 21,50 €

Himmel & Äd im Alostal  
Blutwurst mit Kartoffelstampf  
Apfelneus & geschmortem Zwiebelgemüse 17,50 €

Steak vom Eifelrind mit Kräuterkraut  
Kartoffelgratin dazu buntes Frühlingsgemüse  
unsere Weinempfehlung: Cuvee Trompete Jupp trocken 29,50 €

## Dessert

Saftige Mandeltarte dazu  
dunkles Schokoladenmousse  
und Zitronengranite 9,50 €

Körtgen's Dessertvariation  
immer wieder neu kreiert 10,00 €

Espresso aus dem Siebträger  
dazu Siloko-Kirsch-Tiramisu  
im Zuckerglas 7,50 €

Affogato  
Kugel Bourbon Vanilleis mit kräftigem  
Espresso 6,50 €

Kleine Auswahl  
an verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten  
mit Oliven & Brot 14,00 €