

Vorspeisen / Salate

Crémiges SpargelSuppchen vom
weißen Spargel mit Einlage 10.00 €

Kleines Starter 11.50 €
Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter
Roastbeefröllchen mit Remoulade
Ecke von hausgemachter Quiche

Ölsardinen mit Röstbrot 10.00 €
dazu Dörrtomaten-Dattelpesto &
Salatbouquet

Verschiedene Blattsalate & 19.50 €
hausgemachte Rohkostsalate
Balsamico-Senf-Honig Dressing

dazu
gebratene Rinderstreifen

ODER
gebratene Artischockenböden 19.00 €
vegetarisch gefüllt
+ Brotkorb

Vegetarische Hauptspeisen

Handgemahlte Kartoffelgnocchis mit
buntem Spargelragout, Kirschtomaten
& Parmesanpänen 20,00 €

Geröstete Scheite vom Blumenkohl
mit Kräutersauce und kleinen Ofenkartoffel 18,50 €
wahlweise mit Beilagensalat + 4,00 €

Hauptsächlichlich Fisch

Bananchrösti & feiner Rauhlauch 19,50 €
mit Dill- Senf Sauce & Salatbeilage

Fischvariation - tagesaktuell - 25,50 €
Krustentierschraum Sauce, Blattspinat &
feinen Bandnudeln
unsere Weinempfehlung: Studiosus trocken

Hauptspeisen mit Fleisch

Roastbeef - kalt aufgeschnitten - 19,50 €
mit Remouladen Sauce &
Bratkartoffeln
wahlweise mit Beilagen Salat + 4,00 €

Winterteller
Ragout vom Eifelschwein Filet & Bäckchen
in Rahmsauce mit Champignon
Bratkartoffel & Beilagen Salat 22,00 €

Himmel & Äd im Aartal 18,50 €
Blutwurst mit Bratkartoffeln
Apfelmus & geschmorten Zwiebelgemüse

Steak vom Eifelrind mit Kräutersauce
Kleinen Kartoffeln & Speck-Bohnengemüse
29,50 €

Unsere Weinempfehlung: Frühburgunder trocken

Dessert

Rhabarber Crumble mit
Bourbon Vanilleeis 9,50 €

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

Espresso aus dem Siebträger dazu
Panna Cotta von Holunderblüte mit
Himbeerspiegel - im Weckgläschen - 7,50 €

Affogato
Kugel Bourbon Vanilleeis mit
kräftigem Espresso 6,50 €

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

Versuchen Sie hierzu:
Cuvée Trompeter Jupp trocken