

Vorspeisen | Salate

Buffelmozzarella &
Karamellisierte Aprikosen im Schinkenmantel 12,00 €

Brotsalat
mit Schmortomaten & Teta Schaum 12,00 €

Kleiner Starter 13,00 €
Ecke von der Pfifferlingsquiche
Gefülltes Zucchinirollchen &
Tartar von hausgebeizter Lachsforelle
dazu Landbrot

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate mit
Balsamico-Senf Dressing
dazu 20,00 €
gebratene Rinderstreifen
oder

Poulade vom Bauernhälmchen
mit Tomatenchutney 20,00 €
dazu Korb Landbrot

Vegetarische Hauptspeisen

Offene Lasagne mit cremigem Waldpilzragout
4 gehobeltem Parmigiano 20.00 €
wahlweise mit Beilagensalat + 4.00 €

Hausgemachtes Knödelduett
Käseknödel & Spinatknödel auf 20.50 €
Lauchgemüse
unsere Weinempfehlung: Blanc de Noir trocken / feinherb

Hauptsächlicher Fisch

Bananeurästi & feiner Rauhlaich
mit Dill-Senf Sauce & Salatbeilage 19.50 €

Lachsforelle aus dem Aletal
in grober Senf Sauce mit 26.00 €
Kartoffel-Gurkensalat

Weinempfehlung zum Fisch: Rivanes trocken

Hauptspeisen mit Fleisch

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit
Remouladen Sauce & Bratkartoffeln 20.00 €
wahlweise mit Beilagensalat + 4.00 €

Wiesenteller
Ragout vom Eifelwildwein Tiert & Bäckchen
in Rahmsauce mit Champignons
Bratkartoffeln und Beilagensalat 22.00 €

Himmel & Äd im Ahrtal 18.50 €
Blutwurst mit Bratkartoffeln
geschnittenem Zwiebelgemüse & Apfelkern

Steak vom Eifler Rinderrücken
Krautbutter & Ofenkartoffeln 29.50 €
dazu Beilagensalat

Weinempfehlung: Cuvee Trompeter Jupp
die Cuvee aus: Spätburgunder &
Frühburgunder
Regent

Dessert

Duett von der Aartaler Zwetsche
mit cremigem Walnussijs 9.50 €

Körtgen's Dessertvariation
immer saisonal neu kreiert 10.00 €

Espresso aus dem Siebträger dazu
luftiges helles Schokolamousse &
gerösteter Pfirsich 7.50 €

Affogato
Kugel Bourbon Vanilleijs mit
kräftigem Espresso 6.50 €

Kleine Auswahl 14.00 €
an verschiedenen Hart- & Weichkäse
mit Oliven & Brötchen

Versuchen Sie hierzu: Aarweiser
Spätburgunder