

Vorspeisen & Salate

Leichtes Suppenchen vom Jökkaido Kürbis
Steirisches Kernöl & Croutons 9.00 €

Regionaler Feldsalat 9.50 €
marinierte rote Beete, Croutons & geröstete Walnüsse

Kleiner Starter 13.00 €

Limonsalat & Kürbis Chutney
hausgemachte Quiche mit Waldpilzen
aufgeschlagene Butter * ~~Landbrot~~

Feine Salatvariation aus Blattsalaten
und saisonaler Rohkost
Balsamico-Senf Dressing 20.50 €

dazu
gebratene Rinderstreifen

oder
gebackener Ziegenkäse 20.50 €
aromatisches Aprikosen-Tymian Chutney

Zu den Salaten reichen wir einen Korb
Landbrot

Vegetarische Hauptspeisen

Zart geschnittene Wirsingroulade
gefüllt mit geküffteltem Kartoffelstampf
kräftige Jus 21.50 €

Hausgemachte Spätzle
würziger Blattspinat & Rahmsauce 21.00 €
mit Bergkäse überbacken &
kleinem Beilagensalat serviert

Hauptsächlicher Tisch

Bauernrösti & feiner Rauhlauch 20.00 €
mit Dill-Senf Sauce & Salatbeilage

Variation vom Edelfisch "Saltimbocca Art"
Arip vom Parmaschinken, Salbeiöl
cremiger Kartoffelstampf & Beurre blanc 26.00 €

Weinempfehlung zum Tisch: Rivaner trocken

Hauptspeisen mit Fleisch

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit 20,50 €
Remouladen Sauce & Bratkartoffeln
wahlweise mit Beilagensalat + 4,00 €

Winzerteller

Ragout vom Eifelschwein Filet & Bäckchen
in Rahm Sauce mit Champignons 22,50 €
Bratkartoffeln & Salatbeilage

Himmel & Äd im Ahrtal 19,50 €
Regionale Blutwurst & Kartoffelstampf
geselmorte Zwiebel & Apfel Kompott

Steak vom Eifelrind 29,50 €
mit herbstlichem Gemüse & kleinen Kartoffeln

unser Weinempfehlung: Cuvee Trompeter Jupp
trocken Ausgebaut
Cuvee aus: Frühburgunder, Spätburgunder
Regent

Dessert

Grafenschafts Apfel & Schokolade 9.50 €
Santige Apfelscheit mit helles Schokolade
& dunklem Schoko-Crisp Eis

Körtgen's Dessertvariation 10.00 €
saisonal und immer wieder neu interpretiert

Espresso aus dem Siebträger dazu 7.50 €
im Weckglas servierte Birne à la Hélène

Affogato 6.50 €
Kugel Bourbon Vanilleeis mit kräftigem Espresso

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

Versuchen Sie hierzu: Frühlingunder
trocken