Vorspeisen & Salate

Kräftige Essenz vom Geflügel mit
Hausgemachter Maultasche 9,30 €

Hausgemachte Wildterrine mit 14,40 €
Kartoffel- Rote Bete Salat & Marcuen Brioche

Kleiner Starter 14,00 €
Feldsalat, geräucherte Entenbrust & Quitten Chutney
Ecke von Quiche mit Wurzelgemüse

Feine Salatvariation aus Blattsalaten
und saisonaler Rohkost
Balsamico - Senf Dressing

dazu
gebratene Rinderstreifen 20,50 €

oder
gebackener Ziegenkäse 20,50 €

Zu den Salaten reichen wir
einen Korb Landbrot

Vegetarische Hauptspeisen

Gnocchi von der Süßkartoffel
dazu Blumenkohl in seiner Vielfalt — 21.00 €

Hausgemachte Maultasche mit feiner Gemüsefüllung, zarte Rahm Sauce — 21,50 €
wahlweise mit Beilagensalat + 4.00 €

Hauptsächlich Fisch

Bauernrösti & feiner Rauchlachs mit Dill-Senf Sauce & Salatbeilage — 20.00 €

Filet von der Ahrtaler Lachsforelle auf Kartoffel-Endivienstampf & Riesling-Senf Velouté — 26.00 €

Unsere Weinempfehlung zum Fisch: Rivaner trocken

Hauptspeisen mit Fleisch

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit
Remouladen Sauce & Bratkartoffeln 21,50 €
wahlweise mit Beilagensalat + 4.00 €

Winzerteller
Ragout vom Eifelschweinefilet & -Bäckchen
in Rahmsauce mit Champignons
Bratkartoffeln & Beilagensalat 22,50 €

Himmel & Äd im Ahrtal 19.50 €
Regionale Blutwurst & Kartoffelstampf
Zwiebelringe gebacken & Apfelkompott

Steak vom Eifelrind 29.50 €
mit winterlichem Gemüse & Kartoffelgratin

Unsere Weinempfehlung: Cuvee Trompeter Jupp
trocken ausgebaut
Cuvee aus: Frühburgunder
Spätburgunder
Regent

Dessert

Genussduo aus dunkler Schokolade und winterlicher Orange 9,50 €

Kortgens Dessertvasiation 10.00 €
saisonale Köstlichkeiten Kombiniert

Espresso aus dem Siebträger dazu 7,50 €
im Weckglas gebackener Schokokuchen
mit Schokosalme

Affogato 6,50 €
Kugel Bourbon Vanilleeis mit
kräftigem Espresso

Kleine Auswahl 14,50 €
an verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten
mit Oliven & Landbrot

Genießen sie dazu: Frühburgunder trocken