

Unser Sommermenü

*geräuchertes Filet von der
Eifler Forelle
mit Pumpernickel Mousse und
Honig - Senfsoße*

*kühles Himbeer-Holunderblüten-
süppchen
mit Rose Sekt verfeinert*

*gebratenes Rinderfilet
mit Pfifferlingen, Rösti und
hausgemachter Kräuterbutter*

*Limetten-Topfenmousse mit
marinierten Beeren*

Menüpreis 63,00 €

*Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung des
4 Gänge-Menüs nicht mehr möglich,
da unsere Küche bereits
um 21.00 Uhr schließt.*

Danke für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

*Geräuchertes Eifler Forellenfilet
mit Pumpernickel Mousse
und Honig-Senfsoße 14,00*

*Matjestatar mit Rote Beete-
carpaccio und Radieschensalat 14,50*

*Unser Caesarsalat mit
gegrilltem Hähnchen 13,50*

*Vitello tonnato mit Kapernäpfeln
und Salatbouquet 16,00*

*Carpaccio vom Simmentaler Rind mit
Rucola und Parmesanspäne 18,50*

Suppen

*Pfifferlingschaumsuppe mit
Pfifferlingen* 9,00

*Monschauer Senfsuppe mit
geräucherter Forelle* 10,00

Vegetarische Gerichte

*gratinierter Ziegenkäse mit Rucola und
Himbeeren* 14,50

*In Kräutern gebratene Pfifferlinge oder
Pfifferlinge a la creme mit Nudeln und
Kleinem Blattsalat* 18,50

*Für Allergiker geben wir gern persönlich
über die Inhaltsstoffe Auskunft, oder Sie Fragen
uns nach dem separatem Allergenordner.*

Fleischgerichte

*Filet vom Duroc Schwein mit
Pfifferlingsrahm, buntem Gemüse
und Spätzle* 28,50

*Original Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit Röstkartoffeln
und Gurkensalat* 29,00

*Simmentaler Rinderfilet mit
gebratenen Pfifferlingen und
Rösti dazu hausgemachte
Kräuterbutter* 38,00

Fischgerichte

*Ganze gebratene Dorade mit
gebratenen Drillingen*

und Blattsalat 24,00

*Schnitte vom Fjordlachs mit
Babyspinat und
Pfifferlingsrisotto* 29,50

Dessert

*Unser geeister Cappuccino
mit Früchten* 8,50

*Trilogie von
hausgemachten Sorbets* 10,00

*Panna Cotta von der Tahiti Vanille
mit marinierten Erdbeeren* 10,00

*Limetten-Topfenmousse mit
marinierten Beeren* 12,00

Käse

französische Käseauswahl mit Brot

und Fruchtensorten

12,00