



VORSPEISEN

"SALAT RHEINAUE"

frische, knackige Salate der Saison
mit marinierten und sautierten Poulardenbruststreifen
9,80 €
als Hauptgang 14,80 €

GEBRATENE MEDAILLONS VOM ZIEGENKÄSE

mit Kürbis-Chutney und Salatbouquet
13,80 €

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN

mit Apfel, Staudensellerie und Walnuss
14,80 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Vogerlsalat und Granatapfelkernen
14,80 €

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM EIFEL RIND

mit Kräutercrêpes-Roulade
6,50 €

ZWEIFARBIGE TOMATENSUPPE

mit geräuchertem Mozzarella
6,90 €

CREMESÜPPCHEN VON MARKERBSEN

mit Pancetta-Knusperstange
6,90 €

VEGETARISCH UND VEGAN

ZUCCHINI-BERGKÄSE KÜCHLEIN
auf Karotten-Kohlgemüse
14,90 €

**SPITZPAPRIKA MIT
PERLGRAUPEN-GEMÜSEFÜLLUNG**
auf Kräutersauce
14,90 €

FRISCHE TAGLIARINI
mit Sprossen-Wurzelgemüse
in Kokos-Curry-Apfelsauce (vegan)
13,90 €

- wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen
17,90 €

FISCH UND ME(H)ER

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT LACHSFÜLLUNG
auf Noilly Prat Schaum und gebratenen Riesengarnelen
21,80 €

**VARIATION VON EDELFISCHEN,
JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE**
auf buntem Gemüse-Perlgraupenrisotto
24,80 €

HAUPTGERICHTE

RAGOUT VON DER REHKEULE
in Preiselbeer-Rotweinsud
mit gebratenen Cremechampignons
und Kartoffelklößchen
18,90 €

SCHWEINEFILETMEDAILLONS
auf Winterspargel-Kräutergemüse
mit gratinierten Sahnekartoffeln
19,80 €

„TRILOGIE VOM MILCHKALB“
Filet, Haxe und Zunge auf Kartoffel-Kräuterstampf
mit Schalotten-Rotwein Jus
€ 24,80

ROSA GEBRATENES RINDERRÜCKENSTEAK
mit Gemüse aus Paprika, Zwiebeln und Äpfeln,
dazu Merlotglace und Kartoffelgratin
24,80 €