

# Herbstliche Genüsse

die Kräuter zu den Gerichten stammen aus dem eigenen Garten, unser Wild überwiegend aus Eifeler Wäldern

<i>Wildcremesuppe "St. Hubertus"</i>	€	10,00
<i>Süppchen vom Muscatkürbis mit Kürbiskernöl</i>	€	10,00
... mit gebratener Riesengarnele	€	12,50
<i>Wildpastete mit Walnüssen und Cumberlandsoße</i> <i>an kleinem Salatbouquet</i>	€	14,80
<i>Feldsalat mit gebratener Birne und Speck</i> <i>an Walnuss-Balsamico-Vinaigrette</i>	€	14,80
<i>Frische Steinpilze in Schalotten-Petersilienbutter</i>	€	17,00

\* \* \* \* \*

<i>Kalbsbratwurst (2 Stück) aus eigener Landwirtschaft</i> <i>Bratkartoffeln und Rahmwirsing</i>	€	22,50
<i>Frische Steinpilze in Kräuterrahm</i> <i>Taglierini und Salatteller</i>	€	26,50
<i>Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen</i> <i>in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle</i>	€	29,80
<i>Hirschgoulasch mit Pfifferlingen,</i> <i>Kroketten, Preiselbeeren und Apfelrotkohl</i>	€	29,80
<i>Hirschkalbsrückensteak mit Semmelstoppelpilzen (Pied de Mouton) in Kräuterrahm</i> <i>Rotweibirne mit Preiselbeeren</i> <i>hausgemachte Spätzle</i>	€	42,80

\* \* \* \* \*

<i>Steirisches Kürbiskernparfait an seinem Krokant</i>	€	11,00
--	---	-------

*Als Wein empfehlen wir Ihnen:*

2020 „Negre“ D.O.

Carra Nord

0,2 l € 9,50

0,75 l € 33,00

*>eine kräftig-würzige Rotweincuvée aus Katalonien*