Herbstliche Genüsse

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

Wildcremesuppe "St. Hubertus"	€	*10,00*
Süppchen vom Muscatkürbis mit Kürbiskernöl	€	*10,00*
… mit gebratener Riesengarnele	€	*12,50*
Feldsalat mit gebratener Birne und Speck an Walnuss-Balsamico-Vinaigrette	€	*15,50*
Taglierini mit frischen Herbsttrüffeln in Rahmsoße	€	*19,50*
… als Hauptgang € 26,00		

* *** *

Kalbsbratwurst (2 Stück) aus eigener Landwirtschaft Bratkartoffeln und Rahmwirsing	€	*24,50*
Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle	€	*33,00*
Rumpsteak vom Eifeler Rind mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm hausgemachte Spätzle	€	*38,50*
Hirschgoulasch mit Pfifferlingen, Kroketten, Preiselbeeren und Apfelrotkohl	€	*32,00*
Hirschkalbsrückensteak mit Steinpilzen in Kräuterrahm Rotweinbirne mit Preiselbeeren hausgemachte Spätzle	€	*46,00*

* *** *

Vanilleeis mit Zwetschgenröster und Sahne	€	*12,50*

Als Wein empfehlen wir Ihnen:

2024 Blanc de noir
trocken
J. Kissinger, Uelversheim (Rheinhessen)
>ein fruchtig eleganter Weißwein aus Spätburgundertrauben aus Bio-Anbau<
0,2 l € 9,00
0,75l € 31,00