

Unser saisonales Menü

Bärlauchsüppchen

*Perlhuhnbrust mit frischen Spitzmorcheln
in Rahmsoße*

hausgemachte Spätzle

SchwarzwälderKirschparfait

49,00 €

Unser regionales Menü



„Kettestrüch met Speck“

*Wilder Löwenzahnsalat
mit Speck und Croutons*

„Ferkensstek met Mosterdsauss“

unser Monschauer Senfsteak

hausgemachte Spätzle und Salatteller

„Herver Kies“

(ostbelgisches Käsedessert)

44,00 €

Unser Genießermenü (ab 2 Personen)

*Frühlingssalate mit gebratenen Riesengarnelen
an Olivenöl-Balsamicovinaigrette*

★ ★ ★ ★ ★

Petersilienwurzel-suppe mit Trüffelöl

★ ★ ★ ★ ★

Hausgemachtes Sorbet

★ ★ ★ ★ ★

*Lammrückenfilet mit Estragonjus
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse*

★ ★ ★ ★ ★

Dessert oder Käse

74,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

2022 Rosé

trocken, Bio-Anbau

Kopp, Baden-Baden (Baden)

0,20 l € 9,50

0,75 l € 31,00

> elegant kräftiger Rosé aus Spätburgundertrauben <

2015 BACAT

(Badische Curvee alternativer Traubensorten)

-trocken -

Dr. Benz, Bombach (Baden)

0,20 l € 10,00

0,75 l € 35,00

> kräftiges Rotweincuvée aus „neuen“ Rebsorten, Bio-Anbau <