

Unser saisonales Menü

Feldsalat mit gebratener Birne und Speck
an Walnußvinaigrette

Filet vom Skrei (Winterkabeljau)
mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing

Apfel-Zimt-Crumble
mit Vanilleeis
55,00 €

Unser regionales Menü

„Puttes met Äappel“
Gebratene Blutwurst und Apfelspalten



„Ferkensstek met Mosterdsauss“
unser Monschauer Senfsteak
hausgemachte Spätzle und Salatteller

„Herver Kies“
(ostbelgisches Käsedessert)
42,00 €

Unser Genießer Menü (ab 2 Personen)

Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl und Wintertrüffeln

★ ★ ★ ★ ★

Winterliche Salate mit gebratenen Riesengarnelen
an Olivenöl-Balsamicovinaigrette

★ ★ ★ ★ ★

Hausgemachtes Sorbet

★ ★ ★ ★ ★

Rinderfilet „Marienbildchen“
mit Preiselbeeren und grünem Pfeffer in Rotweinsosse
hausgemachte Spätzle und Gemüse

★ ★ ★ ★ ★

Dessert oder Käse

75,00 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats

2022 DuoNr 2

Scheurebe trocken

J. Kissinger, Velversheim (Rheinhessen)

0,20 l € 11,00

0,75 l € 39,00

> eleganter frischer Weißwein, Bio-Anbau <

2015 BACAT

(Badische Cuvee alternativer Traubensorten)

-trocken-

Dr. Benz, Bombach (Baden)

0,20 l € 10,00

0,75 l € 35,00

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