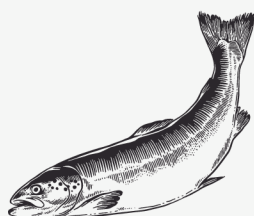




HUMMERBISQUE

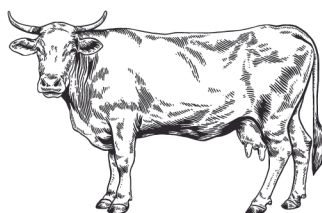
*mit Gambatatar und
Krustentieröl*

18€



Fisch

Fleisch



RINDERTATAR

*mit Eicreme vom Eifler Bioei,
schwarzer Knoblauch,
Miso Beurre Blanc*

24€

PETERSILIEN- GUNDERMANN- CREME

*mit Pilz-Erde, eingelegtes
Gemüse der
Saison und Buchenpilz-Schaum*

19€

Vegan / Vegetarisch



CEVICHE VON DER REGENBOGEN- FORELLE

*mit Fichtenspitzen, grüner Apfel
und Pumpernickel*

22€

RINDERCONSOMMÉE

mit Celestine und Wurzelgemüse

15€

SELLERIE- CREMESUPPE

*mit grünem Sellerieöl,
Staudenselleriebrunnoise*

14€

GEFLÄMMTER LACHS

*mit Gurke, Dill und Monschauer
Senf*

21€

LIVAR SCHWEINEBAUCH

*mit Lauchhollandaise, eingelegtem
Kohlrabi und Umami-Bouillon*

22€

GEFÜLLTE KARTOFFEL

*mit Endivie, Schnittlauch und
Kartoffelstroh*

13€



Fisch

ATLANTIK KABELJAU

*mit Sellerie-Mille-Feuille,
Petersilienwurzel und
Sellerielack*

38€

ROTER KNURRAHN AUS DER NORDSEE

*mit Mies- und Stabmuscheln,
Wirsing und Muschel-
Safran-Schaum*

42€

Fleisch

WIENER SCHNITZEL

*mit Kartoffel-Gurken-Salat,
Preisselbeeren und Zitrone*

40€

GESCHMORTE HOCHRIFFE VOM EIFLER RIND

*mit Perlgrauenrisotto,
gepufftem Amaranth und
Trüffelfjus*

33€

MAISPOULARDE

*mit Erdartischockencreme,
eingelegter Erdartischocke
und Schwarzbiersauce*

31€

GEGRILLTE „JAKOBSPILZE“

*mit Puy-Linsen,
Balsamicozwiebeln und
Kartoffelwaffel*

22€

Vegan / Vegetarisch



„ÖCHER PRINTEN- GULASCH“ VOM CONFIERTEN SELLERIE-STEAK

*mit Malzbier-Printen-Jus,
Himmel un Ääd, Wirsing- Chips*

21€

DESSERT

AACHENER KÄSEKUCHEN

*weißer Schokoladencrumble und
Brombeersorbet*

15€

PRINTENMOUSSE & ROSMARIN-HONIG- EIS

mit Honigpollen

17€

LÜTTICHER KAFFEE

vegan

9€

ALLE UNSERE PREISE SIND IN EURO UND INKL. MWST.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

A: EIER • B: MILCH-UND MILCHPRODUKTE (LAKTOSE) • C: GLUTEN • D: ERDNÜSSE • E: SCHALENFRÜCHTE • F: SESAM • G: SOJA •
H: SELLERIE • I: SENF • J: FISCH • K: KREBSTIERE • L: WEICHTIERE • M: LUPINE • N: SCHWEFELDIOXID, SULFITE