Beispiel-Speisekarte 2027

Reserviert euren Tisch von 17.30 bis 19.30 für euer À la Carte oder 3- Gang Wahlmenü und kommt danach zu Uns an die Bar.
Ab 19.30 Uhr empfangen wir euch und ihr könnt euer 3- oder 4- Gang Menü zusammenstellen.

À la carte oder Menü Tisch voll

Vorspeisen

(Allein für sich oder zum Teilen)

- Vitello mal anders – rosa gebratene Rinderhüfte mit Kräutercreme
- Carpaccio von saisonalem Gemüse mit Ponzusoße, Nussbutter und Parmesanspänen
- Eifler Schnecken in Kräuterbutter mit Käse überbacken mit hausgemachtem Focaccia
- Tomate mit Burrata (Mozzarella) mit Pesto

Suppe

- Cremesuppe von Gemüse oder Pilze
- Kraftbrühe mit Einlage und selbstgemachten Markklößchen
- Oder jeweils in 2 Kaffeetassen

Hauptgänge

- Zweierlei vom Wild, Offene Lasagne mit Bolognese vom Eifler Wild & rosa gebratenem Wild mit Preiselbeeren & Schmand
- Ribeye oder Rumpsteak vom Eifler Weiderind „Dry Aged“ mit Döppe kooche
- Crispy Chicken auf Kräuterrisotto, Buttersoße & Parmesanspäne (als vegetarisch)
- Hausgemachte Gnocchi in Buttersoße mit gebratenem Gemüse und Parmesan
- Rückensteak vom Strohschwein unter der Kräutersenfkruste auf gebratenem Gemüse und Beilage deiner Wahl

Dessert

- Dessertvariation 3 Köstlichkeiten (Menüdessert)
- Crème brûlée von Karamell und Mauritiusvanille mit 1 Kugel Sorbet
- Onkel Paddys Café Gourmand „kleines Dessert zum Kaffee“
- Spaghettieis für 2 Personen am Tisch zubereitet mit selbstgemachter Erdbeersoße & weißer Bio-Schokolade (Original Beans)

♥