

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Gebackener Büffelmozzarella und hausgemachte Focaccia mit hiesigem Spargelsalat, wachswweichem Ei, kandierten Oliven und Parmesan 22,00

Mini-Labskaus mit Matjes, Mispeln, Avocado, Senfsaat, Kapern, Zwiebeln und Dill-Öl 19,00

Suppen:

Creme von Zuckererbsen mit Minze hausgemachten Ricotta-Gnocchi und Salsiccia (vegetarisch möglich) 8,50/14,00

Fischfilets und Meeresfrüchte mit Pfeffer-Gnocchi und Gemüsen in toscanischer Fischsuppe „Cacciucco“ 22,00

Zwischengerichte:

Frühling: Hiesiger Spargel, Erbsen, Guanciale und hausgemachter Speck auf einer Creme von Ricotta, Mandeln, Kartoffeln und Zitrone 24,00

„Mezzi Paccheri“ in „Asparagi di Mare“(Queller)-Creme mit Wildgarnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten vom Holzkohlegrill und Sardellen-Bröseln 20,00

Risotto mit Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, hiesigem Spargel, und kleinen Schweineragout „Finanziera“ (vegetarisch möglich) 24,00

Hauptgerichte:

Zanderfilet mit gebackenem und Grünem Spargel auf Limonen-Beurre Blanc, milder Bärlauchcreme, Blattspinat und Safran-Tagliolini 25,00/35,00

Zarte Keule vom Eifeler Urlamm mit gefüllter Zucchini-Blüte, Kartoffel-Olivenpüree, Paprikasaft und Mispelmark 37,00

Brust vom Bötterser Freilandhahn gefüllt mit Frühlingskräuter-Farce auf kleinem Rahmgemüse von Spargel, Lauch, Pilzen und Kartoffeln mit Morchelrahm und Geflügeljus 30,00

Prime-Rinderfilet mit Caesar's Salad, unserer Kräuterbutter und Pommes „Ü-18“ 48,00

Vegan: Gebackenes Auberginenschnitzel in Grissini-Panade mit Grüner Pfeffersauce und Radicchiosalat mit hiesigem Spargel 24,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 7,50

Zitronen-Reisküchlein mit Vanille-Schnee-Eiern Erdnuss-Caramel-Eis auf Rhabarber-Kompott 14,00

Sizilianische „Boconcini“ – Brandteigkrapfen mit Schokoladen- und Pistazienfüllung, Weißem Schokoladen-Eis und Mispelragout 14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo oder

Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

Ostermenü

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Mini-Labskaus mit Matjes, Mispeln, Avocado, eingelegter Senfsaat, Kapern,
Zwiebeln und Dill-Öl

*

Frühling: Hiesiger Spargel, Erbsen, Guanciale und hausgemachter Speck
auf einer Creme von Ricotta, Mandeln, Kartoffeln und Zitrone

*

Fischfilets und Meeresfrüchte mit Pfeffer-Gnocchi und Gemüsen
in toscanischer Fischsuppe „Cacciucco“

Zarte Keule vom Eifeler Urlamm mit gefüllter Zucchini-Blüte, Kartoffel-Olivenpüree,
Paprikasaft und Mispelmark

*

Zitronen-Reisküchlein mit Vanille-Schnee-Eiern Erdnuss-Caramel-Eis
auf Rhabarber-Kompott

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

-Alle Preise in EURO-

Ostermenü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Gebackener Büffelmozzarella und hausgemachte Focaccia mit hiesigem Spargelsalat,
wachsweichem Ei, kandierten Oliven und Parmesan

*

Creme von Zuckererbsen mit Minze hausgemachten Ricotta-Gnocchi

*

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Kartoffel-Olivenpüree, Paprikasaft und Bärlauch-Creme

*

Gebackenes Auberginenschnitzel in Grissini-Panade mit Grüner Pfeffersauce
und Radicchiosalat mit hiesigem Spargel

*

Sizilianische „Boconcini“ – Brandteigkrapfen mit Schokoladen- und Pistazienfüllung,
Weißem Schokoladen-Eis und Mispelragout

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank