

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad	9,00/13,00
„Tonno Tonnato“ – roh mariniertes Thunfisch & rosa gebratenes Kalb mit Thunfischsauce, Kapern, geschmorten Borretane-Zwiebeln und Salat nach Hans Haas	24,00
Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocado-creme (vegan, adaptiert von der „November Brasserie“, Berlin)	15,00

Suppe:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen	9,00
--	------

Zwischengerichte:

Strozzapreti mit Pfifferlingen, Salsiccia, zweierlei Scarmorza-Käse und Kräutercreme (vegetarisch möglich)	20,00
Muschel-Calamaretti-Risotto mit Salz-Zitrone und Colatura-Butter	20,00

Hauptgerichte:

Eifeler Urlamm aus dem Ofen mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Rosmarinjus, Paprikasaft und kandierten Oliven	36,00
Schamhorster Rehkeule rosa gebraten in ihrer Sauce mit kleinem Rahmgemüse von Pfifferlingen, Lauch und „Pizzoccheri“-Quark-Gnocchi; dazu Balsamico-Zwetschgen und Preiselbeersaft	28,00/35,00
Tagesfischfilet mit Blattspinat, Estragon-Flageoletts und Krustentiersauce	29,00/36,00
Pikante Spaghetti „Aglio-Olio-Peperoncini mit Tomaten und Pinien-Bröseln (vegan)	18,00

Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
---	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	8,50
„Mohr im Hemd“ – kleiner Schokoladen-Auflauf (13 Minuten)	13,00
Zwetschgenröster mit Zwetschgen-Buttereis, Mohnmousse und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianusskrokant	13,00

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

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

„Tonno Tonnato“ – roh mariniertes Thunfisch & rosa gebratenes Kalb mit Thunfischsauce, Kapern, geschmorten Borretane-Zwiebeln und Salat nach Hans Haas

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen

*

Muschel-Calamaretti-Risotto mit Salz-Zitrone und Colatura-Butter

*

Geschmortes hiesiges Lamm in seiner Sauce mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Paprikasaft und kandierten Oliven

ODER

Tagesfischfilet mit Blattspinat, Estragon-Flageolets und Krustentiersauce

*

Kleiner Käseteller

ODER

Zwetschgenröster mit Mohnmousse und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianusskrokant

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.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei oder vier Gängen-

Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocado-creme

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen

*

Strozzapreti mit Pfifferlingen, zweierlei Scarmorza-Käse und Kräutercreme

*

Kleiner Käseteller

ODER

Mohr im Hemd

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

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

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

-Alle Preise in EURO-