

Speisenkarte

Vorspeise

<i>FLAMMKUCHEN KLASSISCH</i> MIT SAUERRAHM, SCHINKEN, KÄSE UND ZWIEBELN	7,90 €
<i>BUFALA MOZZARELLA</i> ORIGINAL BÜFFEL-MOZZARELLA KANDIERTE TOMATEN, TOMATEN-NAGE KAPERN, PESTO, BASILIKUM	11,00 €
<i>TACCO VOM PULPO</i> SANFT GEGARTER PULPO MIT CHORIZO SÜÙE UND SAUER ZWIEBEL-MARMELADE MOJO VERDE UND PAPAS ARRUGADAS	11,00 €

Suppen

<i>HAUSGEMACHTE GAZPACHO</i> EISGEKÜHLTE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE MIT GURKEN-ESPUMA	6,00 €
<i>HAUSGEMACHTE FLEISCHBRÜHE</i> MIT FEINEM GEMÜSE, FLÄDLE	6,00 €
<i>RHEINGAUER RIESLINGSUPPE</i> KRÄFTIGE KALBRAHMSUPPE MIT TROCKENEM RIESLING	6,00 €

Zwischengerichte

<i>„CIOPPINO“ (SEEMANSGERICHT)</i> MUSCHELFLEISCH, GARNELEN, PULPO RÖSTGEMÜSE, TOMATENSUD DAZU ROUILLE UND BAGUETTE	14,90 €
<i>RAVIOLINI PFIFFERLINGE (VEGETARISCH)</i> GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN UND RICOTTA-KÄSE TOMATEN-KOMPOTT, PARMESANSCHAUM	13,40 €

Salate

<i>BEILAGEN SALAT (BOWL)</i> BLATTSALATE UND ROHKOSTSALATE DER SAISON	5,00 €
<i>MARKTSALATE NACH „CAESARS ART“</i> MIT PUTENSCHINKEN, CROUTONS, KIRSCHTOMATEN, PARMESANSCHUPPEN CAESARS DRESSING UND BAGUETTE	11,90 €

MARKTSALATE MIT KRÄUTERBUTTER GEBRATENEN RIESENGARNELEN	17,90 €
TOMATEN, GURKEN, FRITTIERTE KAPERN ZITRONEN-DRESSING UND BAGUETTE	

Pfifferlinge

„PFIFFERLING-SALAT“	12,90 €
BUNTE BLATTSALATE DER SAISON PFIFFERLINGEN UND PFIRSICH, WARM MARINIERT HIMBEER-DRESSING, BAGUETTE	
FLAMMKUCHEN PFIFFERLINGE	11,00 €
MIT PFIFFERLINGEN, SCHMAND, ZWIEBELN UND SPECK	
FRISCHE PFIFFERLINGE „A LA CREME“	12,00 €
IN SAHNESÖÙE MIT KRÄUTERN UND HAUSGEMACHTEN SERVIERTEN-KNÖDEL	
SCHWEINELENDE IM LARDO-MANTEL	24,00 €
FRISCHE PFIFFERLINGE „A LA CREME“ GEBRATENE SERVIETTEN KNÖDEL	
FORELLENFILETS SOMMERLICHE ART	19,90 €
AUF BLUMENKOHLCREME, HUMMERSCHAUM GEGRILLTER ROMANESCO KARTOFFELWÜRFEL, FORELLEN-KAVIAR	
PORTION PFIFFERLINGE	5,80 €
ALS BEILAGE MIT SPECK UND ZWIEBELN GEBRATEN	

Hauptgerichte

„WINZER-SCHNITZEL“ PANIERT	9,90 €
AUS DEM MAGEREN SCHWEINERÜCKEN RHEINGAUER KRAUT-SALAT, GRÜNE SOÙE	
WAHLWEISE DAZU POMMES FRITES 3 BRATKARTOFFELN MIT SPECK 3.5	
GEFÜLLTES SCHNITZEL 350g	16,90 €
„NACH JOSEF NEUGEBAUER“ MIT DEFTIGER SCHINKEN-KÄSE-FÜLLUNG POMMES FRITES UND SALAT	
DER „NEUGEBURGER“	13,90 €
UNSER BURGER AUS RIND (EIFELER FÄRSE) SELBST GEBACKENE BRIOCHE, BERGKÄSE, ZWIEBEL-MARMELADE, SAURE ZWIEBELN TOMATEN, SÜßKARTOFFEL-POMMES	
MAIS-HÜHNCHEN	19,90 €
MODERN INTERPRETIERT „NACH TANDOORI ART“ CURRY-SPINAT, LINSENCREME, JOGHURT SAMOSA (GEFÜLLTE TEIGTASCHE), CHUTNEY	

<i>ZWEIERLEI VOM REHBOCK</i>		24,90 €
RÜCKEN UND BRATEN AUF SOMMERLICHEM SPITZKOHL, PILZE, SERVIETTEN-KNÖDEL UND PREISELBEEREN		
<i>ENTRECOTE (250G)</i>	250g	26,60 €
VON DER EIFLER FÄRSE, 5 WOCHEN GEREIFT (REGIONALMARKE EIFEL) 7-KRÄUTER-BUTTER, KLEINER SALAT SÜßKARTOFFEL-POMMES		
<i>FEINE SÜLZE VON WILDFLEISCH*</i>		11,00 €
HAUSGEMACHT AN KLEINEM SALAT, GRÜNE SOBE, BRATKARTOFFELN MIT SPECK * WILDFLEISCH AUS HEIMISCHER JAGD		

Dessert

<i>Hausgemachtes Frucht-Sorbet (vegan)</i>		6,00 €
mit Fruchtsoße		
<i>CREME-BRÛLÉE</i>		6,00 €
MIT OBSTGARNITUR		
<i>FRISCHE BEEREN DER SAISON</i>		7,50 €
JOGHURT, VANILLEEIS, SAHNE UND CRUMBLE		
<i>KLEINES KAFFEE-DESSERT</i>		4,50 €
TAGESDESSERT MIT EINEM ESPRESSO		

Letzte Änderung: 23. 06. 2018