

## Wir Empfehlen

### Vorspeisen

**Tatar vom Emdener Rauchmatjes**  
mit gehacktem Ei, Cornichons und Schnittlauch  
auf Roggenbrot

**€ 13,00**

\*

**Rote Bete-Steckrüben-Teigtaschen**

mit gebratener Wachtelbrust  
und Steinpilzen

**€ 17,00**

\*

### Suppen

**Blumenkohlcremesuppe**  
mit Haselnussbisquit  
und Wildschweinschinken-Chips

**€ 7,00**

\*

**Möhren-Mangosuppe**  
mit gebackener Riesengarnele im Kokosmantel  
und Zitronenmelisse-Pesto

**€ 8,50**

### Fisch

**Gebratenes Kabeljaufilet**  
auf Staudensellerie-Möhrengemüse  
mit Monschauer-Senfsauce und Würfelkartoffeln

**€ 22,00**

\*

**Seeteufel im Speckmantel gebraten**  
auf Rahmsauerkraut  
mit Hummersauce und Kartoffelmousse

**€ 27,00**

\*

**I.**

**Fleisch**

**Scheiben vom Kalbsrücken**  
mit Salbei und Parmaschinken  
Rotweinjus, Broccoliröschen und Paprika-Risotto  
**€ 23,00**  
\*

**Steak vom Eifeler Rinderrücken „Dry aged“**  
mit Ahrburgunder-Schalottensauce  
Speckbohnen und Lyoner-Kartoffeln  
**€ 28,00**  
\*

**Vegetarisch**

**Dünne Kräuterpfannkuchen**  
gefüllt mit Ragout von Pilzen  
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln  
und Parmesan gratiniert  
**€ 14,00**  
\*

**Kalte Küche**

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Sauce Remoulade, Röstkartoffeln  
und buntem Salatbouquet  
**€ 18,00**  
\*

**Salate der Saison**  
mit Hähnchenbruststreifen, sautiertem Gemüse  
Shii-Take-Pilzen und Sojasprossen  
in Maracuja-Chilidressing  
**€ 14,00**  
\*

**Dessert**

**Törtchen von Mango-Mascarponecreme**  
mit Nuss-Brownie und Schokoladenspiegel  
Passionfruchtsorbet  
**€ 9,00**  
\*

**Avocado-Halbgefrorenes**  
mit süßer Tomatensalsa  
und Aprikosenmark  
**€ 8,00**

**II.**