

Festliche Ostertage 2026

~ Wir servieren à la carte oder als Menü ~

Vorspeisen

Hausgemachte Terrine von frischem Spargel	EUR 20
Carpaccio vom Lachs mit frühlingshaftem Fenchel-Zitrus-Salat	EUR 22
Klassisches Beef Tartar vom Eifeler Weiderind an Röstbrot	EUR 22

Suppe

Cremesuppe von weißem Spargel	EUR 14
-------------------------------	--------

Hauptgerichte

Fusilloni an frischem Bärlauch in Rahm & gebratenem Spargel	EUR 28
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Rosmarinkartoffeln & gebratenem Spargel	EUR 40
Geschmortes vom Eifeler Lamm mit Rosmarinkartoffeln & mediterranem Gemüse	EUR 40
Zander auf der Haut gebraten auf Fusilloni an Bärlauch in Rahm & Spargel	EUR 40

Dessert

Duett von Eierlikör & dunkler Schokolade	EUR 14
--	--------

Menüpreise

Suppe, Hauptgang, Dessert:	EUR 66 pro Person (vegetarisch EUR 59 pro Person)
Vorspeise, Hauptgang, Dessert:	EUR 73 pro Person (vegetarisch EUR 63 pro Person)
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert:	EUR 83 pro Person (vegetarisch EUR 73 pro Person)



Änderungen des Menüs sind kurzfristig möglich.

Tischreservierung online oder unter: 02254 6030