

KURT PODOBNIK EMPFIEHLT AM ABEND MENUE CLASSIC

Tartar vom hausgebeiztem Lachs mit dreierlei Paprika,
gezupfte Shiso Kresse, Honig-Senfsauce &
Röstbrot

Hausgemachte Polentaraviolo in Parmesan-Sud
mit Riesengarnelen und Blattspinat

Geeistes Zitronenverbemousse
mit Olivenöl

Glasierte Rehrückennüsschen in Wacholderessenz mit
Steinpilzen, Knollenselleriepüree und gebackener Polenta

Schokoladenschnitte mit confierten Zwergorangen,
Himbeergelee und Mangosorbet

ODER

Vom Jülicher Käseladen
Käseauswahl mit Taggiasca-Oliven & Tomaten-Chutney

Menue komplett 75,00 €

Menue ohne Raviolo & Verbemousse 62,00 €

Hauptgang á la carte 34,00 €

Leider können wir in den Menues keine Umbestellungen berücksichtigen.

UNSER HERBSTMENÜ

Gartenfrischer Kopfsalat mit Nordseekrabben, Speck,
Croutons & Parmesan

Geschnetzeltes Rinderfilet mit feinen Waldpilzen
aus der Region in Schnittlauchsauce,
dazu geschwenkte hausgemachte Topfenspätzle

Kleiner Wiener Eiskaffee

Menue komplett 52,00 €

Hauptgang à la carte 29,00 €

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Gartenfrischer Kopfsalat an unserem Hausdressing mit Speck, Croutons und Parmesan	12,00 €
Gebackene Ziegenmilchkäse-Praline an Tomaten-Honig-Chutney, Tomatencarpaccio, Basilikum & Taggiasca Oliven	17,00 €
Tartar vom Almochsen herzhaft mariniert dazu Riesengarnelen in Olivenöl confiert und süß-saurer Sauce mit Kapern	18,50 €
Klassischer Cocktail von Nordseekrabben mit Salatstreifen, Landei, marinierte Gurken, Saiblingskaviar & Röstbrot	17,50 €
Hausblutwurst in der Senf-Meerrettichkruste gebraten mit Radieschen, Kresse & lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	15,50 €
Delikater hausgemachter Kalbskopf in Kapernvinaigrette mit geschwenkten Jacobsmuscheln und Meerrettichhobel	17,50 €

SUPPEN

Kalbfleischessenz mit Liebstöckel aus unserem Garten gewürzt, Gemüsewürfel & Kalbfleisch-Waldpilzraviolo	12,00 €
Schaumsüppchen von der Ochsenherztomate, Basilikum & Riesengarnelen	12,00 €

HAUPTGERICHTE / KLASSIKER & SAISONALES

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten, handgerührte Preiselbeeren dazu unser lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen & Kresse	25,00 €
Pfeffersteak vom Black-Angus-Beef in der Senfkruste mit geschwenktem frischem Marktgemüse & Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln	32,00 €
Tournedos mit frischen Steinpilzen aus der Eifel an Kalbsjus mit geschwenktem Marktgemüse & gebackene Polentaplätzchen	36,00 €
Gebratene Kalbsleberschnitte in Ahorn-Balsamicosauce mit Äpfeln auf Blattspinat sowie Stampfkartoffeln mit Zwiebelstroh	29,00 €

GEWÄSSER & VEGETARISCH

Frikassee vom Seeteufel und Wildwassergarnelen mit Lauch in Safran-Krustentiersauce & rotem Bio-Reis	32,00 €
Schnitte vom heimischen Saibling auf Steinpilzrisotto mit jungem Blattspinat	29,00 €
Frischkäsenocken in Salbeibutter an leichter Parmesansauce mit Blattspinat, Tagiassca Oliven & Selleriepüree	25,00 €