

Fleisch Hauptgerichte:

Für echte Fleisch und Fischliebhaber

Rückensteack vom Eifeler Weiderind aus der Trockenreifekammer. Surf and Turf überbacken mit hausgemachtem Tomatenchutney und belegt mit Kaisergranat, gebackene Jacobsmuschel, dazu Kartoffel – Selleriepüree, Portweinsöße.	36,00
ohne Fisch	28,75

Barbarieentenbrust

rosa gebraten mit Wirsing, Gewürzpfel mit Preiselbeeren, Marronen, Entensoße mit Beifuß, kleine Kartoffelknödel mit Schmelze.	26,00
---	-------

geschmorte Bäckchen

vom Eifeler Mastochsen in Rotweinsöße Rotkohl, Kartoffelpüree.	19,75
---	-------

Filet vom Eifeler Glücksschwein

mit Bratpfelkruste, Rosenkohl, hausgemachte Spätzle, Calvadossoße.	22,00
---	-------

hausgemachte Hirschroulade

mit einer Füllung aus Wildfleisch, Preiselbeeren, Marzipan, dazu Rotkohl, Kartoffelknödel. Wildrahmsöße mit getrockneten Steinpilzen.	23,00
---	-------

Rehrückenfilet

mit Haselnuß- Pfefferkrokant überbacken dazu Marronen, Zimtapfel mit Preiselbeeren, Wirsing, gebackene Topfenknödel, Wildsoße.	30,00
--	-------

Gebratene Rehnuss aus der Keule

Honig – Petersilienkruste mit Rahmkohlrabi, Prelselbeerapfel, Marronen, Cassissoße, hausgemachte Spätzle.	23,00
---	-------