

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Feldsalat mit Gänseleber..... Himbeer-Dressing, Hausbrot (laktosefrei)	8,50€
Mozzarella..... Tomaten-Mousse, Rucicola (laktosefrei)	9,00€
Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken..... Feigensenf an Salatbukett (laktose- und glutenfrei)	11,50€
Gambapfännchen..... mediterran, dazu Hausbrot (laktosefrei)	12,50€
Jakobsmuscheln..... Blattspinat in Rahm (glutenfrei)	12,90€

Suppen

Klassische Rindfleischsuppe..... mit Gemüse und Nudeln (laktosefrei)	5,90€
Kürbissuppe mit Gamba..... Kokosmilch, Ananas (laktose- und glutenfrei)	6,90€

Salate

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen..... in Balsamico-Dressing, dazu Baguette (laktosefrei)	14,90€
Bunter Salatteller..... mit Schafskäse und Oliven (laktosefrei)	14,90€
Bunter Salatteller mit Roastbeef..... in Balsamico-Dressing, dazu Baguette (laktosefrei)	15,90€

Hauptgerichte

Unsere Spezialitäten

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen..... Kartoffelklöße und Apfelkompott (kleine Portion € 14,90)	18,90€
Putengeschnetzeltes..... mit Champignons, rotem Paprika, Zucchini, auf feinen Bandnudeln (kl. Portion: € 13,90)	17,50€
Gutsherrenteller..... Putensteak, Schweinemedallion, Rumpsteak, grüne Madagaskar-Pfeffersauce, Röstkartoffeln, Speck-Schnibbel-Bohnen (laktose- und glutenfrei)	19,90€
Rumpsteak vom argentinischen Rind..... Schmorzwiebeln, Pommer Frites und Salat	24,50€

Vegetarisch

Pfannkuchen..... gefüllt mit Blattspinat in Rahm, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkerne [kleine Portion € 10,50]	14,50€
Gemüse der Saison..... Olivenöl, Sesam, Wildkräuter, feine Bandnudeln (laktosefrei)	13,00€

Altbewährtes

Elfringhauser Krüstchen..... mit Champignons und Spiegelei	13,00€
2 kleine Schnitzel..... auf Dicke Bohnen in Rahm, dazu Röstkartoffeln [kleine Portion € 13,00]	15,50€

Schweineschnitzel.....	15,50€
mit Champignons in Rahm, dazu Pommes frites und Salat [kleine Portion € 13,00]	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken.....	23,50€
Preiselbeeren, Röstkartoffeln, Salat [kleine Portion € 18,00]	

Wildgerichte

Wildschweinkeule.....	23,00€
Burgunder-Pfeffersauce, Kartoffelschnee, Pannengemüse (kleine Portion 17,50 €) (laktose- und glutenfrei)	
Rehrückenmedaillons.....	27,50€
Preiselbeer-Champignonrahm, Kartoffelkrusten, Broccoliroschen	
Hirschragout.....	18,50€
Wildsauce, Kartoffelsauce, Broccoliroschen (kl. Portion € 14,50) (glutenfrei)	

Vegan

In Sesam gebratene Gnocchi.....	12,50€
Broccoliroschen, Kirschtomaten (gluten- und laktosefrei)	

Desserts

Carte d'or Eiscrème.....	4,00€
eine große Kugel Ihrer Wahl	
Nusstraum.....	7,80€
Haselnuss- und Walnusseis mit karamellisierten Nüssen, Karamellsauce und Sahnehaube	
Eisschale Weiße Dame.....	7,50€
Bourbon-Vanilleeis mit echter Kuvertüre und Sahnehaube	
Chefs Espresso Dessert.....	6,50€
kl. Kugel Vanille Eis, Grappa und Espresso	
Heiße Kirschen.....	7,50€
mit Bourbon-Vanille-Eis	
"Königsberger Klopse".....	7,30€
Walnusseis auf Vanillesauce mit Pistazien	
Bratapfel im Katengesirr.....	8,50€
Himbeeren, Bourbon-Vanilleeis und Himbeergeist	
Mousse au chocolaté.....	7,50€
Früchte, Vanillesauce	
Zweierlei Panna Cotta.....	6,90€
Waldbeerengrütze	