

## Vorspeisen

Frühlingsalat „15 Zutaten“ <sup>o</sup> vegetarisch	9
...mit Büffel-Mozzarella	14
Gebratene Blutwurst mit Zwiebelkruste & Linsengemüse	9
Meeresfrüchte-Ragout mit Bärlauch-Linguine & Wildkräutern	14
...als Hauptgericht	23
Hühner-Bouillon vom Französischen Freilandhuhn „Label Rouge“	9
Spargelcrèmesuppe mit geröstetem Pistazienöl	8
Eifeler Beizlachs von SER mit Honig-Senf-Sauce und kleinen Reibeküchlein	12
Vitello tonnato mit jungem Lauch, gebackenen Kapern, Limone & Kresse	12
Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef (kalt) mit Senfcrème & Salat	10
... als Hauptgericht mit Bratkartoffeln	18

## Vegetarisches

Bärlauch-Risotto mit Sprockhöveler Landei, Tomate & Kräutern	15
Hausgemachte Kräuter-Falafel mit Humus, Frühlingsgemüsen & Granatapfelkernen	16

## Scherlebecker Spargel

Bund Scherlebecker Stangenspargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise, geklärter Butter	19
...mit kleinem Wiener Schnitzel	29
...mit gegrilltem Bürgermeisterstück vom australischen Jacks Creek Black Angus	30
...mit zweierlei Schinken (Südtiroler Speck & Duroc Schinken)	26
...mit gebratenem Label-Rouge-Lachs	32

## Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat	23
Königsberger Klopse mit Kapernvelouté, rote Beete & Kartoffelpüree	19
Kalbs-Rahmragout mit Spargelspitzen, Spätzle & Salat	23
Brust vom Maishähnchen mit Café-de-Paris-Sauce,, Frühlingsgemüsen & Meersalzkartoffeln	22
Kotelette vom iberischen Schwein mit Pimentos de Padron & mediterranem Kartoffelsalat	24
Gebratene Rinderfiletspitzen mit Teriyakijus, grünem Gemüse & Reis	25
Filet vom geangelten Kabeljau mit Senfsauce & Kartoffelsalat	23
Edelfische vom Grill mit Safransauce, Blattspinat & Kartoffelnocken	26

## Aus dem Reifeschrank

### „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf Diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung

Rib Eye „Jacks Creek“ Black Angus	300g	39
	500g	63
Rinder-Filet „Jacks Creek“ Black Angus	200g	36
	300g	48

zu allen Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites, hausgemachten Ketchup, Pfeffermelange von Ingo Holland & Geräuchertes Maldon-Meersalz

## Dessert

Gurken -Sorbet mit Gin Tonic-Espuma	5
Mousse von der Valrhona-Schokolade	8
Marinierte Erdbeeren mit Joghurteis	9
Holunder-Crème brulée mit Limonen-Sorbet	8
Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet	4

## Mittagsmenu

### Curry-Crèmesuppe

Schollenfilet in der Eihülle gebraten  
Verjus | Kräuterpüree | Gurkensalat

-oder-

Eichenhof-Schnitzel  
gratinert mit Zwiebel-Marmelade & Brie | Bratkartoffeln

### Kaffeespezialität

19.50

## „Rettet den Mittags- Wein“

Kleines Glas	0.1l	0.2l
2017 Cuvée „Caravans“ – A&O de Moor – Chablis	5	9
2015 Spätburgunder Spätlese trocken – WG Britzigen – Baden	4	7