

Heimat & LEIDENSCHAFT

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen, was man isst & trinkt!
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität,
saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten.
Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen
unsere Küche zu dem, was sie ist!

Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!

Vorspeisen

Eifeler Rauchlachs von Sion

Grüne Gazpacho | Limetten-Crème fraiche | Lachskaviar | Kopfsalat des Meeres 18

Neuer Holländischer Matjes 2023

Hausfrauensauce | Rote Beete-Senfkörner-Salat

...als Vorspeise 16

...als Hauptgang mit Bratkartoffeln 22

Bunter Tomatensalat °vegetarisch (vegan möglich ohne Tomatenschaum)

Weißer Tomatenschaum | Tomatenessig | Pinienkernöl 12

...mit Salsicce vom Holzkohlegrill 19

...mit cremigem Burrata °vegetarisch 17

...mit gegrilltem Pulpo 22

Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel

Malz-Essigschaum | Zwiebel-Senfkruste | Garten-Kartoffelsalat 15

„Unser Vitello Tonnato“

Salzzitrone | Gebackene Kapern | Kräuteröl | Kresse 16

SUPPEN

Bouillon vom Stubenküken

Bunte Rübchen | Kräuter 10

Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen

Grünes Gemüse | Trüffelpeccorino 12

Hauptgänge

Maultasche mit Ziegenkäse & Artischocken ^{°vegetarisch} Schaum von der Artischocke Wilder Broccoli Salzzitrone Olive	26
Hausgemachte Semmelknödel ^{°vegetarisch} Pfifferlinge in Rahm Kopfsalat	
...als Vorspeise	17
...als Hauptgang	26
Hausgemachte Kräuterfalafel ^{°vegan möglich (ohne Labneh)} Hummus Sommergemüse Kräuter & Blüten Zatar Pistazie Labneh	25
Original Wiener Schnitzel Preiselbeeren Kopfsalat in Zitronen-Joghurt-Dressing Pommes frites	28
Saftig gegartes Schäufele vom Eichenhof-Schwein „badische Art“ Rahmige Schnibbelbohnen Gebratene Pfifferlinge Hausgemachte Spätzle	26
Entrecôte (ca. 300g) von der deutschen Färs auf Holzkohle gegrillt Sauce Béarnaise Grüner Spargel Röstzwiebeln Drillinge mit Piment d´espelette	45
Carré, Schulter & Merguez vom Husumer Lamm Ziegenjoghurt Artischocke Wilder Broccoli Fregola Sarda	37
„Pot au feu“ von Muscheln & Edelfischen Meeresspargel Fenchel Salzzitrone Artischockenravioli	
...als Vorspeise	18
...als Hauptgang	32
Gebratene Isländische Schollenfilets Pfifferlinge Schmorgurken Dill Kartoffelpürée	34

Ab 2 Personen

Kleine Gazpacho ^{°vegetarisch}



Tranchiertes Bürgermeisterstück vom „Jacks Creek“ Black Angus
aus dem Big Green Egg Smoker

Kräuterbutter | Kalbsjus | Ceasars Salad | Pommes frites

Sommer-Menu

Dreierlei von der Wassermelone

Gazpacho | Gegrilltes Tataki | Carpaccio

°vegetarisch



Backendl´vom Stubenküken

Saucenauswahl | Ceasars Salad



Mascarpone-Eis

Sommerbeeren

42



Desserts

Mousse von der Valrhona Schokolade

... mit Scherlebecker Erdbeeren

9

... mit Scherlebecker Erdbeeren & Pfeffer-Zabaglione

12

Geeister Espresso Martini

8

TiramiSu „mal anders“

12

Mascarpone | Bisquit | Zitrone | Heidelbeere | Holunder

„Sommer“

14

Melone | Erdbeere | Basilikum | Pinienkerne

Choux au Craquelin

8

Gefüllt mit Pistazienganache & Rhabarber | Vanilleeis

Nocke hausgemachtes Crème-Eis

4

Joghurt-Sauerampfer

Vanille

Schokolade

...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör

7

Nocke hausgemachtes Sorbet

4

Erdbeere

Rhabarber

Zitrone

...mit Sekt aufgegossen

8.50

Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen

p.P. 15

Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!

Bitte haben Sie Verständnis, dass größere Umbestellungen
Preisänderungen und evtl. längere Wartezeiten zur Folge haben können!

