



Saison - Spezialitäten

Euro - Juni 2021

Gazpacho: traditionelle kalte Gemüsesuppe aus Südspanien	5,90
Spalten von der Cantaloupe Melone kombiniert mit Scheiben vom Schwarzwälder Schinken	7,90
Kanarische Strauchtomaten gepaart mit Büffel – Mozzarella und hausgemachtem Basilikum – Pesto	8,90
großer gemischter Salatteller in Walnuß – Sherry – Dressing: mit marinierten Hähnchenbruststreifen	13,90
mit gebratenen Garnelen	15,90
Fitneßsteller: Blattsalate in Himbeer – Dressing, gebratenes Zanderfilet	14,90
„Eifeler Krüstchen“: paniertes, kleines Schnitzel vom Eifelschwein mit einem Spiegelei & Röstkartoffeln und einen Salat der Saison	13,60
Flammkuchen „Unser Sommerlicher“: mit Räucherlachs, Tomaten frischen Kräutern und buntem Pfeffer	13,90
Flammkuchen „Ahrtal“: mit Räucherforelle, Rotwein – Birne, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und wenig Knoblauch	13,90
Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und geschmelzten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	13,90
Gebratenes Lachsfilet am Sauerrahm – Bandnudeln, mit Trüffelöl und angeschwenkten Kirschtomaten	17,50
Etwas Süßes zum Schluß:	
Mini – Dessert: 3 verschiedene Dessert - Sorten zum Probieren,	4,80
Unsere Mini – Desserts wechseln. Lassen Sie sich einfach überraschen oder fragen Sie, was unser Küchenteam aktuell für Sie kreiert hat !	
Hausgemachtes Limetten – Basilikum – Parfait mit Himbeer – Rosmarien – Ragout	6,60

Unsere Weinempfehlung:

2019er – Rose vom Ahr – Spätburgundertrauben, **Feinherb**, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung: Weingut Erwin Riske, Dernau

0,20 ltr. Glas	6,40 €
0,50 ltr. Karaffe	14,80 €

2018er – Pino Noir „OS“ – Ahr – Spätburgunder, **Feinherb**, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung: Weingut O. Schell, Rech/ Ahr

0,20 ltr. Glas	6,40 €
0,50 ltr. Karaffe	14,80 €

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach dem Wein des Tages!

Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit"!

