

# Speisekarte

## Vorspeisen & Suppen

**Riesling Creme-Suppe** 

mit Brotroutons

5,80 €

**Carpaccio vom Rinderfilet**

Zitronen Olivenöl, Parmesan, Salat

12,50 €

**Vorspeisen-Salat** 

Rohkostsalate und gemischte Blattsalate

mit Mango-Maracuja Dressing

-mit Scampi im Tempura Teig mit Dip 12,90 €

-mit Honig gratinierter Ziegenkäse 12,50 €

im Speckmantel und Chutney aus eigener Herstellung

Tipp: Ziegenkäse ohne Speckmantel, dann 

Alle Vorspeisensalate können auch als große Salatteller bestellt werden

**Beilagen Salat**

4,50 €

## Wurstsalat

mit Zwiebeln und Gewürzgurken, Salatbouquette

10,50 €

mit Bratkartoffeln + 4,50 €

Tipp: auch Schweizer Wurstsalat mit Käse möglich

## Flammkuchen

### Flammkuchen „mediterran“

Schmand, Gemüse, Feta

10,90 €

### Flammkuchen „Fromage“

Schmand, Ziegenkäse, Honig, Nüsse

11,90 €

### Flammkuchen „Ausonius“

Schmand, Speck, Zwiebeln

9,90 €

## Hauptgerichte

### Kartoffel-Gnocchi

mit Gemüse in Parmesansauce, und Käse überbacken

14,50 €



**gebratenes Lachsfilet**

auf Gemüsebett mit Zitronen-Dill-Sauce  
und frischen Bandnudeln

19,90€

**Rumpsteak vom Eifel Rind**

in Portwein-Schalotten-Sauce  
Pommes Dauphin, Beilagen Salat

25,90 €

**Original Wiener Schnitzel**

panierte Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten,  
Pommes frites, Preiselbeeren, saisonale Blattsalate

19,50 €

**Grillteller**

gebratenes Schweinfilet und Rinderrücken  
saisonale Blattsalate und Bratkartoffeln, Kräuterbutter

18,50 €

**Trilogie**

gebratenes Lammkotelett, Roastbeef und Kalb  
auf Gemüse der Saison, Rosmarin-Kartoffeln und Kräuterbutter

27,50€

## *Zum Wein*

### **Käse-Quartett**

Chutney, Butter, Nüsse, Baguette

11,90 €

### **Weinhändlerplatte**

Auswahl von Wurst und Käse, Baguette

12,90 €

### **Garnelenpfännchen**

Tomaten und Pilze, Garnelen mit Käse gratiniert, Baguette

11,50€

### **Tipp:**

**Unser wechselndes Tagesessen/Menü finden Sie auf unserer Tafel**

## *Desserts und süße Naschereien*

### **Eis Kaffee**

Espresso, kalter Milchschaum, Eis

4,50 €

### **Erdbeer-Rhabarber-Crumble**

mit Butter Streusel und Vanilleeis

6,90 €

### **Loreleybecher**

Vanilleeis und Walnusseis,  
karamellierte Nüsse, Karamellsauce

6,50 €

### **Joghurtmouse**

und Erdbeeren mit Maraschino mariniert

6,00 €

Tipp: Harmoniert wunderbar mit einem edelsüßen Dessert-Wein!

### **Sorbet Variation oder Eis nach Wahl**

**Helgas Pralinen Handgemacht** – für 1 Person-3 Stück 3,90 €

für 2 Person-3 Stück 7,50 €