

DIE HAUPTGÄNGE

Offene Lasagne von Wildgarnelen und Fjordlachs mit sautiertem Gemüse und Beurre Blanc	27,00
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen	28,00
Grünes Thai Curry (scharf) mit Freiland-Huhn, Gemüse und Basmati-Reis	26,00
Eifler Lammrücken mit Gewürz-Hollandaise, grünen Bohnen und Kartoffel-Knoblauch Stampf	32,00
Duo vom Eifler Wildschwein (Rücken und geschmorte Schulter) mit Spitzkohl und hausgemachten Mandelspätzle	29,00

DAS DESSERT

Gebrannte Nougat-Creme mit Birnenragout	8,00
Schokoladentörtchen frisch aus dem Ofen mit Mango-Sorbet	12,50
Auswahl an Rohmilchkäse (4 Sorten) mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf	13,50

