

## APERITIF EMPFEHLUNGEN

---

**Sekt Cabinet, trocken**  
**Brogssitter Privat Sektkellerei**  
0,1 l 4,50 EUR

---

**2020er Ürziger Würzgarten**  
**Riesling Winzersekt**  
**Weingut Dieter Oster, Mosel**  
0,1 l 4,70 EUR

---

**Champagner Gobillard, Brut Tradition**  
**J.M. Gobillard & Fils, Hautvillers**  
0,1 l 8,00 EUR

---

**Kir Royal**  
Cabinet Sekt mit Crème de Cassis  
0,1 l 6,50 EUR

---

**Peach Royal**  
Cabinet Sekt mit Pfirsichlikör  
0,1 l 6,50 EUR

---

**Holundersekt**  
Cabinet Sekt mit Holunderblütensirup  
0,1 l 6,50 EUR

---

**Aperol Sprizz**  
Aperol®, Prosecco und Soda  
0,2 l 7,50 EUR

---

**Campari<sup>4</sup>**  
mit Soda oder Orangensaft  
0,2 l 7,00 EUR

---

**Martini**  
extra dry, bianco oder rosso  
5 cl 4,80 EUR

---

**Sandeman Portwein**  
weiß oder rot  
5 cl 4,80 EUR

---

**Sandeman Sherry**  
dry oder medium  
5 cl 4,80 EUR

## VORSPEISEN

---

GEBACKENER PORTOBELLO-PILZ <sup>G,J,L,4,11</sup>  VEGETARISCH	
mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Kräuterbutter & Parmesan mit Blattsalat	12,90 EUR
TRANCHEN VOM SOUS-VIDE GEGARTEM KALBSRÜCKEN <sup>G,J,L,1,3,4,11</sup>	
mit Meerrettichcreme, Kartoffelrösti & Salat	15,50 EUR
JAKOBSMUSCHEL-CARPACCIO <sup>B,J,L,4,11</sup>	
mit Zitronenvinaigrette, Zweierlei von der Beete & Wildkräutersalat	18,90 EUR

## SUPPEN

---

RINDERKRAFTBRÜHE <sup>A,C,I</sup>	
mit Fadennudeln, Gemüsestreifen & Markkloß	6,50 EUR
GERÄUCHERTES GELBES PAPRIKASÜPPCHEN <sup>F,G,I,L</sup>  VEGETARISCH	6,50 EUR
▪ wahlweise mit Basilikum-Hähnchen-Wan-Tan <sup>a,b,d,f,g,i,l</sup>	8,90 EUR
THAI-KOKOSSUPPE <sup>F,I</sup>  VEGAN	
mit asiatischem Gemüse	7,50 EUR

## FRISCHE SALATE

---

GROSSER BUNTER SALATTeller	14,50 EUR
wahlweise mit:	
▪ Ziegenkäse „Feta Art“ vom Vulkanhof Gillenfeld <sup>9</sup>	19,50 EUR
▪ Gebratener Hähnchenbrust	18,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit Honig-Senf-<sup>j,l</sup>,  
Balsamico-<sup>j,l,4,11</sup>, Joghurt-<sup>j,l,g</sup> oder Ananas-Pfefferdressing <sup>j,l</sup>.*

## VEGETARISCH – VEGAN

---

- VEGANE BLUMENKOHLENUDELN MIT GRÜNEM SPARGEL <sup>J,I,L,4,11</sup>  18,50 EUR  
auf Tomatensugo & mariniertem Rucola
- SPINATKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE <sup>A,G,J,I,L</sup>  16,60 EUR

## FISCHGERICHTE

---

- GEBRATENES DORADENFILET <sup>A,D,I</sup> 20,50 EUR  
auf scharfen Linguine mit gebratenen Pilzen & Zwiebeln
- GIGANTE NERI AL SALMONE MIT GEBRATENEN GARNELEN <sup>A,B,D,C,F,G,I,L</sup> 19,50 EUR  
an Safranschaum mit Tomaten-Spinatgemüse


## FLEISCHGERICHTE

---

- GEFÜLLTES RUMPSTEAK „HAUSFRAUEN ART“ <sup>G,I,J,L,1,3</sup> 27,90 EUR  
mit Pfeffersauce, Kartoffelzapfen & Rotkohlsalat
- GEBRATENE MAISPOULARDE <sup>G,I,J</sup> 23,90 EUR  
mit Trüffeljus und Frühlingslauch dazu Parmesanpolenta
- OCHSENBÄCKCHEN IN DEMI-GLACE <sup>G,I,J,L,1,3</sup> 28,90 EUR  
mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelpüree

## BURGER

---

- VEGETARISCHER HAMBURGER <sup>A,C,G,I,J,L,3,4</sup> ENTHÄLT ALKOHOL  18,90 EUR  
im Briochebun mit hausgemachter Sauce, karamellisierten Zwiebeln,  
Tomaten, Gewürzgurken und Romana, dazu Parmesan-Pommes Frites
- HAMBURGER „CAESAR ART“ <sup>A,C,G,I,J,L,3</sup> 18,90 EUR  
im Briochebun, Hähnchenbrust, Caesardressing, Setzei, Tomaten, Romana,  
dazu Parmesan-Pommes Frites

BEEF BRISKETTBURGER <sup>A,C,G,I,J,L,3,4</sup>, ENTHÄLT ALKOHOL  
im Briochebun mit hausgemachter Sauce, karamellisierten Zwiebeln,  
Tomaten, Gewürzgurken und Romana, dazu Parmesan-Pommes Frites 22,90 EUR

## DESSERT

---

VEGANES SCHOKOSOUFFLÉ – BASATO SU PIANTE <sup>E,F,H</sup>  
(Gluten-, Lactosefrei & vegan)  
mit Orangenmarmelade 11,50 EUR

ZWEIERLEI VOM KAFFEE <sup>A,C,G,H,3</sup>  
(Mousse & Eis) mit Pfirsichkompott 7,90 EUR

CRÈME BRÛLÉE <sup>A,C,G,H,L</sup>  
mit Waldbeerragout und Weißem Nougateis 9,80 EUR

## ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR

---

EIFELGEIST  
Ein Elixier aus 42 handverlesenen Kräutern und Wurzeln.  
2 cl 4,20 EUR

---

EIFELHEXE  
Ein Likör, hergestellt aus Waldbeeren.  
2 cl 3,90 EUR

---

JOBELIUS EIFELER WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR  
2 cl 3,90 EUR

---

JOBELIUS HASELNUSSLIKÖR  
2 cl 3,90 EUR

---

JOBELIUS OBSTBRAND, ZWETSCHGENBRAND  
2 cl je 4,50 EUR

---

JOBELIUS SCHLEHENGEIST, APFELBRAND,  
WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND  
2 cl je 4,90 EUR

---

WINDSPIEL KRAUT & KNOLLE  
2 cl 4,90 EUR

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II:

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a <input type="radio"/>
Weizen	a1 <input type="radio"/>
Roggen	a2 <input type="radio"/>
Gerste	a3 <input type="radio"/>
Hafer	a4 <input type="radio"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	b <input type="radio"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	c <input type="radio"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	d <input type="radio"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	e <input type="radio"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	f <input type="radio"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	g <input type="radio"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	h <input type="radio"/>
Mandeln	h1 <input type="radio"/>
Haselnüsse	h2 <input type="radio"/>
Walnüsse	h3 <input type="radio"/>
Kaschunüsse	h4 <input type="radio"/>
Pecannüsse	h5 <input type="radio"/>
Paranüsse	h6 <input type="radio"/>
Pistazien	h7 <input type="radio"/>
Macadamianüsse	h8 <input type="radio"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	i <input type="radio"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	j <input type="radio"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k <input type="radio"/>
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	l <input type="radio"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m <input type="radio"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	n <input type="radio"/>

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 geschwefelt