

VORSPEISEN

APPETIZERS

NIERSTEINER SILVANER-KARTOFFELSUPPE ^a (Weizen), ^g , ⁱ , ⁿ mit Croûtons Niersteiner Silvaner potatoesoup with croutons	7.90 €
EDELFISCH-SUPPE ^a (Weizen), ^b , ^d , ^g , ⁱ , ⁿ mit Lachs-Soufflé, Black-Tiger Riesengarnele und Kräuteröl Fishsoup with soufflé of salmon, king prawn and herboil	14.90 €
6 WEINBERG-SCHNECKEN ^a , ^g , ⁱ , ^m , ⁿ mit Champignons, Kräutern, Knoblauch, Butter und Anis 6 vineyardsnails, with fresh mushrooms, herbs, garlic, butter and anis	15.90 €
HAUSGEBEIZTER LACHS ^d , ⁿ aus der Orangen-Dill-Beize, Zitrone Orange-dill-homemarinated salmon, lemon	16.90 € 1/2 11.90 €

UNBEDINGT ZUR PERIGORD-ENTENLEBER PROBIEREN



DO NOT MISS TO TRY WITH THE PERIGORD-DUCKLIVER

2016 RIESLING Q. M. P. EISWEIN | WEINGUT GRÖHL 5cl 13 €

FRISCHE FRANZÖSISCHE PERIGORD-ENTENLEBER ⁿ leicht gebraten, rheinhessische Weinbergspfirsiche und Balsamico-Honig-Glace Fresh duckliver from Perigord lightly grilled, with red vineyard peaches, Balsamico-honeysauce	1 Scheibe 18.90 € 2 Scheiben 28.90 €
---	---



PATA NEGRA BELLOTA SCHINKEN SANCHEZ R. CARVAJAL, JABUGO von reinrassigen iberischen Schwarzfuß-Schweinen von Hand geschnitten, katalanisches Brot, Oliven Pata Negra Bellota Ham Sanchez R. Carvajal, Jabugo from iberian blackfoot-pigs thinly sliced, catalanian bread, olives	30.90 € 1/2 20.90 €
--	------------------------

THE ULTIMATE LIFESTYLE

CAVIAR & CHAMPAGNE

CAVIAR „PRUNIER“ SINGLE SHOT (10G) ^d , ^g , & LOUIS ROEDERER ⁿ BRUT 0,1L -vom Baerii Stör, zarte Textur, kleines dunkles Korn, leicht gesalzen, komplex im Geschmack- mit Kessel-Meersalz-Chips, Zitrone und Crème fraîche Champagne Louis Roederer 0,1l and 10g caviar „Prunier“ from the Baerii surgeon, sea salt chips, lemon, crème fraîche	39.90 €
---	---------



WEISEN SIE UNS BITTE BEREITS VOR/BEI BESTELLUNG AUF EVTL. ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN HIN.
GERNE ERTEILEN WIR AUSKUNFT. EINE VOLLSTÄNDIGE LISTE DER ALLERGENE LIEGT AUF NACHFRAGE BEREIT.

FOLGENDE ALLERGENE KÖNNEN IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN SEIN:

Glutenhaltiges Getreide ^a, Krebstiere ^b, Eier ^c, Fisch ^d, Erdnüsse ^e, Soja ^f, Milch ^g, Schalenfrüchte ^h,
Sellerie ⁱ, Senf ^j, Sesam ^k, Lupinen ^l, Weichtiere ^m, Schwefeldioxid und Sulfite ⁿ



...WO QUALITÄT GENIEßEN TRADITION HAT!

KÜCHE 12.30 UHR BIS 21.00 UHR | ÖFFNUNGSZEIT BIS CA. 22.00 UHR UND NACH VEREINBARUNG.

KLASSIKER

CLASSICS

SALAT-VARIATION ^{i, j, (g)} mit unseren 2 Dressings, Ciabatta Salad-variation with our 2 dressings, ciabatta	mit Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse <i>with gratinated goatcheese with truffle honey</i>	15.90 €
RINDER-FILETSPITZEN ^{a (Weizen), g, i, n} mit Champignons in Estragon-Rahm, Kartoffel-Pürée Stripes of fillet of beef with mushrooms in tarragon-creamsauce, mashed potatoes		23.90 €
ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL ^{a (Weizen), c, g, i} mit Bratkartoffeln, Zitrone Wiener Schnitzel of veal with sautéed potatoes, lemon		22.90 € 1/2 16.90 €
TOURNEDO VOM RINDERFILET „ROSSINI-STYLE“ ^{i, j, n} mit französischer Entenstopfleber, Trüffel-Portweinsauce, grüner Spargel Tournedo „Rossini-Style“ Medaillon of fillet of beef with french duckliver, truffle-portwinesauce, green asparagus		29.90 €

STEAKS

STEAKS

FILETSTEAK ^{i, j, n} VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND Filletsteak of argentinian Angusbeef	LADY'S CUT MEN'S CUT	CA. 150G ROHG. CA. 250G ROHG.	23.90 € 34.90 €
--	-------------------------	----------------------------------	--------------------

CHATEAUBRIAND (CA. 400G ROHG.) ^{i, j, n} vom argentinischen Angus-Rinderfilet Chateaubriand for 1 or 2 of argentinian Angusbeef	für 1 Person für 2 Personen	CA. 400G ROHG. CA. 400G ROHG.	55.90 € 59.90 €
---	--	----------------------------------	--------------------

Zu den Steaks kommt unser selbstgezogener Rotwein-Fleischfond und handgemachte Senfsorten von der Monschauer Mühle, Ciabatta auf Wunsch.

With our steaks we'll serve our homemade redwinesauce and mustard from the Monschau-Mill, Ciabatta upon request.

KLEINIGKEITEN & WEINBEGLEITER

SNACKS

TÜTE BIO-KESSEL-CHIPS MIT MEERSALZ Bag of potatochips with seasalt	45G	3.90 €
KNUSPRIGE TRÜFFEL-POMMES FRITES mit Meersalz Crispy french fries with truffle and seasalt		6.90 €
OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN ^{a (Weizen), g, i} mit Schinken, Lauch und Zwiebeln Ovenfresh Tarte flambée with ham, leek and onions		12.90 €
PIZZA „MARGHERITA“ ^{a (Weizen), g, i} mit Tomate und Mozzarella Pizza „Margherita“ with tomatoe and mozzarella		12.90 €
FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE ^{g, h (Mandeln), n} gratiniert, mit feinen Rotweinschalotten, Trüffel-Honig und Mandelsplittern French Goatcheese gratinated, with redwine onion confit, truffle honey and almond slices		14.50 €

EXTRA BEILAGEN

SIDE ORDERS

(NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM GERICHT, SONST +2.50 € P.P.) (ONLY IN COMBINATION WITH A DISH, OTHERWISE +2.50 € P.P.)

KRÄUTERBUTTER, MAYONNAISE ^{c, g, i, j, n} JE 1.90 € Herbutter, Mayonnaise	KNUSPRIGE POMMES FRITES 2.90 € Crispy french fries
PFEFFERRAHMSAUCE ^{a (Weizen), g, i, n} 3.90 € Peppersauce	BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN 3.90 € Sauté potatoes with onions
SCE. HOLLANDAISE / BEARNAISE ^{c, g, n} JE 4.90 € Sauce Hollandaise / Bearnaise	BEILAGENSALAT, HAUSDRESSING ^{i, j} 6.50 € Mixed sidesalad with dressing
GRÜNER SPARGEL MIT FLEUR DE SEL 9.90 € Green asparagus with Fleur de sel	MARKTGEMÜSE ^g 7.90 € vegetables of the day
BEILAGEN-ÄNDERUNG Differenz +1.50 € Change of garnish	COUVERT 2.50 € Cover

WEISEN SIE UNS BITTE BEREITS VOR/BEI BESTELLUNG AUF EVTL. ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN HIN.
GERNE erteilen wir Auskunft. Eine vollständige Liste der Allergene liegt auf Nachfrage bereit.

FOLGENDE ALLERGENE KÖNNEN IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN SEIN:

Glutenhaltiges Getreide ^a, Krebstiere ^b, Eier ^c, Fisch ^d, Erdnüsse ^e, Soja ^f, Milch ^g, Schalenfrüchte ^h,
Sellerie ⁱ, Senf ^j, Sesam ^k, Lupinen ^l, Weichtiere ^m, Schwefeldioxid und Sulfite ⁿ



...WO QUALITÄT GENIEßEN TRADITION HAT!

KÜCHE 12.30 UHR BIS 21.00 UHR | ÖFFNUNGSZEIT BIS CA. 22.00 UHR UND NACH VEREINBARUNG.