



Aperitiv

Gin Tonic mit Eifeler Gin und Zitrone 7,9

Eifeler **Kir Royal** mit Monschauer Johannisbeerlikör und Mosel-Prosecco 6,9

Davor

Crèmesuppe aus Sechtemer Sellerie, Boskoop-Äpfeln, Crème Fraiche (v) 7,9

Nettersheimer Knudeln, Sechtemer Zwiebeln, Blankenheimer Speck, Butter (v mögl.) 9,9

4 Jahre alter Glaadter **Hartkäse**, Pescher Wildsalami, Blankenheimer Schinken, Zwetschgenschutney, Bauernbrot (auch gut statt Dessert) 12,9

...und dann

Spare Ribs vom Eifeler Schwein, hausgemachte BBQ-Sauce, **Fritten** auf belgische Art, **Salat** von Bauer Helmut 24,9

Gebratene **Forelle**, im Fließwasser des Krebsbachtals aufgezogen und fangfrisch geliefert, Zitronenbutter, **Fritten** auf belgische Art, **Salat** der Saison von Bauer Helmut 24,9

Nettersheimer Knudeln, Sechtemer Zwiebeln, Blankenheimer Speck, Butter, **Salat** der Saison von Bauer Helmut (v mögl.) 17,9

Featherblade aus der Eifeler **Rinderschulter**, in Steinfelder Klosterbier und Wurzelgemüsen geschmort, cremiger **Kartoffelstampf** mit **Rübstiel** von Bauer Helmut 20,9

Feinstes, in Butterschmalz ausgebackenes **Schnitzel** vom Eifeler **Kaninchen**, cremiger **Kartoffelstampf** mit **Rübstiel** von Bauer Helmut 22,9

Nettersheimer Knudeln, geschmorter weißer **Spargel** aus Sechtem, Frühlingszwiebeln, Honig, Zitrone, Minze, geriebener alter Glaadter Hartkäse (v) 19,9

Frittensaucen: Joppiesauce, Mayo, Ketchup je 1,7

Abschluss!

Klassische **Crème Brûlée** mit Zucker gratiniert 7,9

Negroni (Eifel-Gin, Vermouth, Campari), **Vesper Martini** (Gin, Wodka, Lillet), **Martini Spritz** (Martini Bianco, Mosel-Prosecco) je 7,9