



## Aperitiv

**Gin Tonic** mit Eifeler Gin und Zitrone 7,9

Eifeler **Kir Royal** mit Monschauer Johannisbeerlikör und Mosel-Prosecco 7,9

## Davor

**Crèmesuppe** aus **Zucchini** von der Kartsteinhöhe, Eifeler Viez, Ras el Hanout 7,9

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

**Frischkäse** von Käserin Feli aus Glaadt, Rote-Bete-Salat, Haselnüsse 9,9

## ...und dann

**Spare Ribs** vom Eifeler Schwein, hausgemachte BBQ-Sauce, **Fritten** auf belgische Art, **Salat** der Saison 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

**Frikadellen** von Claudias und Sonjas **Lamm**, Sauce Lütticher Art mit Apfel-Birnen-Sirup gewürzt, **Mangold** von der Kartsteinhöhe in cremigem **Kartoffelstampf** 20,9

**Gulasch** vom Nettersheimer **Hirsch**, mit Wurzelgemüse in Spätburgunder geschmort, **Mangold** von der Kartsteinhöhe in cremigem **Kartoffelstampf** 19,9

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

**Tarte** aus erntefrischen **Zucchini** und **Eiern** aus artgerechter Haltung von Sonja und Claudia von der Kartsteinhöhe, Crème Fraîche & Kräutern, **Salat** der Saison (v) 19,9

**Frittensaucen:** Mayo, Ketchup je 1,7

## Abschluss!

Mousse aus feinstem weißer belgischer Kuvertüre und Quark 7,9

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