

Speisekarte

Rheinische Tapas und kleine weinbegleitende Speisen:

	€
Eingelegte Oliven	4
Aioli mit Baguette ^{13,15}	4
Bruschetta mit Tomate, Basilikum ¹³	4,5
Bruschetta mit hausgebeiztem Lachs ^{13,22}	7
Bruschetta mit Schafskäse und Rucola ¹³	5,5
Halver Hahn ^{13,19,22} mit Röggelchen, mittelaltem Gouda, Zwiebeln, Butter und Senf	6,5
AhrZeit-Antipasti-Teller ^{14,19,20,26} Büffel-Mozzarella, hausgemachtes Pesto, Schinken, Parmesan, Aioli, Oliven, Ofengemüse und Baguette	12
- ohne Schinken	10
Kleiner gemischter Marktsalat ²²	4,5
Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen und Parmesanchips ^{15,22}	6,5
Große Salat Bowl ^{14,19,20,26} Blattsalate, Ziegenkäse, Rote Bete, Birne, Walnüsse, Granatapfel	14
Broccoli-Kokosmilch-Erdnuss-Suppe ¹⁷	5
Kleine gemischte Käseauswahl mit Feigensenf ^{19,22}	7

	€
Vier kleine Reibekuchen ^{13,15} mit Apfelmus oder Preiselbeeren	6,5
Zwei kleine Reibekuchen ‚Himmel un Ääd‘ mit karamellisierter Apfelscheibe, Röstzwiebeln und gebratener Blutwurst ^{13,15,8}	8,5
Hausgebeizter Lachs an zwei kleinen Reibekuchen mit Kräuter Crème Fraîche ^{13,15,19,22}	7
Zwei kleine Reibekuchen mit Ziegenkäse und Orangengelée überbacken ^{13,15,19}	7
Rindergulasch im Glas mit Baguette ¹³	8,5

Größere Gerichte:

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch ^{13,15}	11
Rindergulasch mit Spätzle ^{13,15} , Rotkohl und kleinem Marktsalat ²²	18,5
Bratwurst vom Wild ⁸ auf Eifel-Senf-Kartoffelstampf ^{19,22} mit Rotkohl	11
Currywurst im Glas ^{8,19,22} Mit Pommes Frites, Mayonnaise <i>Auf Wunsch vegane Beyond Meat Sausage (plus €2,5)</i>	8

...

**Frische Forelle in Rosmarin-Zitronen-Knoblauchbutter
gebraten** mit geschwenkten Kartoffeldrillingen und
kleinem Blattsalat^{19,21,22} 18
zusätzlich mit **Mandelblättchen** gebraten 19,5

Zanderfilet in Parmesan-Kräuterkruste
auf Salatbett^{13,15,19} 9,5

Pommes Frites mit Mayonnaise¹⁵ 4

Rosmarinkartoffeln²² 4

Rotkohl 4

Desserts:

Frisch gebackene Apfelbeignets mit Zimtzucker
und Vanilleeis 6,5

Warmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce
und -Vanilleeis 6

Frisch gebackene Waffeln mit Puderzucker
und/oder Eis, Sahne, heißen Kirschen ^{13,15,19} ab 4

Tartufo Eis¹⁵ 4,5

New York Cheesecake^{13,15} 3,5

Ab zwei Personen mit vorheriger Reservierung, auch für große Gruppen
geeignet:

Traditionelles Schweizer Raclette am Tischofen vom Käselaiab geschabt - soviel Sie möchten

mit kleinen Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln
und kleinem Salat 21,5 pP
- zusätzlich mit Wurstausswahl 24,5 pP

Bei Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an.