



Speisen zum Wein

Kleinigkeiten

Winzer Vesper

geräucherter Eifeler Strohschweinschinken | Wildsalami vom Jäger Erz | hausgemachte Terrine
Tête de Moine | Käsecreme | Trauben | Grafschafter Bauernbrot
15 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäse

Rosmarinhonig | Himbeercoulis | Mesclun Salat
13 €

Gebeiztes Lachsforellenfilet

Kräutercreme | mariniertes Spargel | Passionsfruchtgel
16 €

Gefüllter Kaninchenrücken

Frühlingsgemüse-Salat | Morchel-Vinaigrette | Erbsencreme
15 €

Gebackene Kalbsbäckchen-Praline

Senf-Jus | Apfel | Kartoffel-Lauchstampf
14 €

Suppe

Crèmesuppe von Bärlauch

pikanter Geflügelspieß | gepuffter Mais
9 €

Würziger Fischeintopf

Tomate | Fenchel | Kräuter
10 €



Speisen zum Wein

Hauptgerichte

Frühlings-Salat in Riesling-Dressing
Rhabarber-Relish | Spargel | Kräuterseitlinge | Radieschen
16 €

Dazu empfehlen wir
gegrillter Ziegen-Camembert mit Honig
6 €

Ravioli mit Kartoffel-Pilzfüllung
Parmesanschaum | Blattspinat | geschmorte Tomaten
21 €

Rosa gebratenes Lammnüsschen
Thymianjus | zweierlei Bohnen | Süßkartoffelgnocchi
32 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren | Kartoffel- und Gurkensalat
30 €

Zweierlei vom Kikok Huhn
gebackene Keule & Frikassee in Rieslingsauce
Blätterteig | Gemüse-Allerlei | Erbsenpüree
23 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Estragon-Buttersauce | Spargel | Pariser Kartoffeln
32 €

Dessert & Käse

Panna Cotta von Zartbitter-Schokolade
Banane | salziges Karamell | Kirschsorbet
10 €

Schmand Tarte
Rhabarber | Vanillecreme | Zitronen-Minz-Eis
12 €

Ziegenkäse-Auswahl vom Vulkanhof Gillenfeld
Eifelwürze mit Van Volxem Weißwein gepflegt | Eifelwürze Natur | Eifel Brie | Frischkäse mit pikanten Kräutern
Trauben | Walnüsse | Dörrobstkompott | Feigensenf | Brotauswahl
15 €