



Menü

von 19. Oktober bis 17. November 2020

Apéro

Tatar vom Eifeler Weiderind
mit Crème fraîche und Kerbel

7 €

&

Beluga Kaviar
pro Gramm

7 €

Steinpilz-Consommé
mit Buchweizennudeln und grünem Lauch

„Waldorfsalat“
mit Champignons und Staudensellerie-Vinaigrette

rote Beete Ravioli
mit wachswweichem Eigelb und Sauerteigbrot

geangelter Seeteufel
mit gebratenem Endiviensalat und Stampfkartoffeln

Taube aus dem Ahrtal
mit eingelegten Hagebutten und knusprigem Grünkohl

„Bratapfel“
mit Weizen gras-Sorbet und Karamell

Käsevariation von Maitre Affineur Waltmann
mit hausgemachten schwarzen Walnüssen und Feigensenf

Menüpreise

4 Gänge 69 €

5 Gänge 84 €

6 Gänge 99 €

7 Gänge 113 €