

APERITIF-EMPFEHLUNG

**Fragolino**

Pürierte frische Erdbeeren mit etwas Minze,  
mit Rieslingsekt prickelnd aufgegossen

€ 6,90

ALKOHOLFREI

**Appléritif**

elegant feinherbe Kombination von Apfel, Rose  
und Holunderblüte aus Bio-Anbau

€ 5,90

Unser Küchenchef Herr Jörg Münsterberg empfiehlt:

HAUPTGERICHTE

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“**

mit Zwiebel, Apfel und Gurke in Dill-Sauerrahm  
und Schwenkkartoffeln

€ 17,50

**Geschmorte Lammstelze**

in Rosmarinsauce mit Schnippelbohnen  
und Gratinkartoffeln

€ 27,50

**Hausgemachte Leberknödel**

in Zwiebelsauce mit mildem Sauerkraut  
und Kartoffelpüree

€ 19,80

Ihr



Jörg Münsterberg, Küchenchef

VORSPEISEN

**Bunter Vorspeisensalat in Champagneressig-Dressing**  
mit gekochtem Ei und knusprigem Bacon € 9,80

**Frischkäsetörtchen von Frankfurter Kräutern**  
auf Pumpernickelboden mit Tomatenschaum  
und Oliven-Tapenade € 13,50

**Carpaccio vom Weiderind in Limonen-Olivenölmarinade**  
feiner Kräutersalat, gehobelter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,  
Gebäckstange und Fleur de Sel € 15,50

**Luftgetrockneter spanischer Serranoschinken**  
mit sonnengereifter Melone und Grissini € 15,50

SUPPEN

**Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind**  
mit feinen Gemüsestreifen und kleinen Klößchen € 6,50

**Cremesuppe von Maifelder Kartoffeln**  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln € 6,50

**Sellerie Samtsuppe**  
mit feinen Trüffelklösschen und Schnittlauch € 8,50

HAUPTGERICHTE

<b>Sülze vom Deutschen Edelschwein aus der Laacher Klosterzucht</b> mit feinem Salatbouquet in Dressing von Senf aus der Cochemer Senfmühle, dazu Bratkartoffeln	€ 19,50
<b>Gebratenes Nackensteak vom deutschen Landuro-Schwein</b> mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Röstkartoffeln, dazu bunter Beilagensalat	€ 21,50
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzle und Salat in Dressing von Senf aus der Cochemer Senfmühle	€ 23,00
<b>Geschmortes Laacher Apfel-Hähnchen mit Calvados,</b> buntem Gemüse und feine Nudeln	€ 23,50
<b>Geschmorte Rinderbacke in Ahrrotweinsauce</b> mit Zitronen-Kartoffelpüree und buntem Wurzelgemüse	€ 25,50
<b>„Duett vom Eifler Hauskaninchen“</b> Gebratene Tranchen vom Rückenfilet mit Backpflaume und feines Ragout-Fîn mit Kohlrabi und hausgemachtem Kartoffelbaumkuchen	€ 27,50
<b>Feines Ragout von der Eifelziege</b> in Bärlauchsauce, dazu buntes Gemüse und Langkornreis	€ 28,50
<b>Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g</b> mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen und Bratkartoffeln	€ 29,50
<b>Mit Limone gebratene Kabeljautranche</b> auf Blattspinat mit Senfkörnersauce und kleinen Kirschtomaten, dazu Schwenkkartoffeln	€ 26,50
<b>Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen</b> auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree mit Tomaten-Speckbutter und buntem Gemüse	€ 26,50