

APERITIF-EMPFEHLUNG

**Maibowle**  
mit Waldmeister aus dem Laacher Wald € 6,90

ALKOHOLFREI

**Golden Ginger**  
Orangen-und Ananassaft  
mit erfrischendem Ginger Ale € 5,50

UNSER REGIONALES MENU

Gebrannte Creme von weißem Spargel  
und hausgeräucherte Entenbrusttranchen  
mit Johannisbeersauce  
und buntem Salatbouquet in Champagneressig-Dressing  
€ 18,00



**Laacher Fischsuppe**  
mit feinen Gemüsen und Grießklößchen  
€ 7,00



**Sous vide gegarte Neuwieder-Kaninchenkeule**  
in Sherry-Rahmsauce mit Lauch-Linsengemüse, dazu Macairekartoffeln  
€ 26,00



**Warme Tarte vom Laacher Apfel**  
mit Ziegen Eis vom Vulkanhof  
€ 9,00

4-Gang Menu € 57,50  
Ohne Vorspeise als 3-Gang Menu € 38,50

Ihr

Jörg Münsterberg, Küchenchef

## UNSERE EIFEL - GERICHTE

**Hausgemachte Leberknödel**  
mit Sauerkraut und Sahnepartoffelpüree  
dazu würzige Zwiebelsauce € 17,50

**Hausgemachte Sülze vom Schwein** € 19,80  
aus der Laacher Klosterzucht  
mit grüner Sauce und Röstkartoffeln

## PRODUKT DES MONATS

**Risotto von weißem Spargel**  
mit mit gebratener Fjordlachstranche und Bärlauchsauce € 28,50

**Portion deutscher Stangenspargel vom Niederrhein**  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln € 23,50

Dazu als Beilage:

roher Schinken	€ 7,00
gekochter Schinken	€ 7,00
Schnitzel „Wiener Art“	€ 9,50
kleines Rumpsteak	€ 17,00

## VORSPEISEN

**Carpaccio vom Weiderind in Limonen-Olivenölmarinade**  
feiner Kräutersalat, gehobelter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,  
Gebäckstange und Fleur de Sel € 16,50

**Vegane knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke**  
in Dressing von Himbeeressig und Olivenöl,  
dazu Kräuter Croûtons aus veganem Weißbrot € 7,00

**Ziegenkäseterrine**  
mit getrockneten Tomaten  
an feinem Spargelsalat in Kräuter Vinaigrette € 16,00

## SUPPEN

**Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind**  
mit feinen Gemüsestreifen, Klößchen und Maultasche € 7,00

**Rahmsuppe von der Maifelder Kartoffel**  
mit knusprigen Croûtons € 7,00

**Vegane Consommé vom Wurzelgemüse**  
mit frisch gehackten Kräutern und Spinat-Ravioli € 8,50

## Hauptgerichte

Feine Tagliarini mit luftgetrocknetem Pancetta aus der Toscana,  
Kirsch-Tomaten und Artischocken,  
dazu Parmesan und Rucola € 23,50

In Ahr-Burgunder geschmorte Ochsenbacke  
auf Zitronen-Kartoffelpüree an kräftiger Sauce  
dazu buntes Gemüse € 26,50

Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g  
mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen  
und Bratkartoffeln € 30,00

Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen  
auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree,  
mit buntem Gemüse umlegt € 28,50

Geschnetzeltetes vom Rinderfilet in Pilzrahmsauce  
mit Spätzle und buntem Beilagensalat € 28,50

## VEGANES GERICHT

Feine Basilikum-Ravioli  
an Spinat, mit Tomatenwürfel, Olivenöl  
und geriebenem Rauch Tofu mit Kräutern,  
dazu bunter Beilagensalat € 24,50

DESSERTS

Trio vom Quark  
mit Obst € 9,00

Pavlova „Laacher Art“ € 9,00

„Sauer macht Lustig“  
Zitronentarte  
mit Fruchtcoulis, weißer Schokolade und Zitroneneis € 9,00

Schokoküchlein mit Orangensalat  
und Vanilleeis € 9,00

Schwarzwälder 2.0 € 9,00

KÄSE

Variation von Eifler und französischen  
Rohmilchkäse mit Feigensenf  
und Landbrot vom Bio-Bäcker Utters € 12,50

EINE BESONDERHEIT AUS UNSERER EIFLER REGION

Ziegenmilcheis vom Vulkanhof in Gillenfeld  
Milch-Ziege und Pistazien-Ziege  
Kugel: € 1,50 Portion Sahne: € 0,90

Die zartschmelzende Pistazien-Ziege  
mit Schokoladen Tarte € 9,00