

APERITIF-EMPFEHLUNG

Laacher Frühlingserwachen

Amaretto, Blue Curacao und Ananassaft,
abgerundet mit einem Spritzer frischer Zitrone

€ 6,90

ALKOHOLFREI

Bacchirinha

spritziger, alkoholfreier Traubensecco von der Bacchus-Rebe
mit frischer Limette

€ 6,50

UNSER REGIONALES MENU

Zarter Feldsalat auf Kartoffel-Thymiandressing
mit Champignons und knusprigen Weißbrotwürfeln
dazu gebratene Lammleber vom Eifelbauern Laux an Honigjus

€ 18,00



Laacher Kräuterrahmsuppe
mit knusprigen Weißbrotwürfeln

€ 7,00



Tranchen vom heimischen Wildschweinerücken „rosa gebraten“
mit Wacholderrahmsauce und Schwarzwurzelgemüse,
dazu Dörrobst-Ofenschlupfer mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin

€ 28,00



Warme Tarte vom Laacher Apfel
mit Ziegen Eis vom Vulkanhof

€ 9,00

4-Gang Menu € 59,50

Ohne Vorspeise als 3-Gang Menu € 40,50

Ihr



Jörg Münsterberg, Küchenchef

UNSERE EIFEL - GERICHTE

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

Laacher Bratfelchen süß-sauer eingelegt
mit buntem Salatbouquet und Bratkartoffeln € 19,80

PRODUKT DES MONATS

„Der kleine Löffel zum Probieren“
Hausgemachter Silberfelchenkaviar
mit Crème Fraîche, Schnittlauch und Waffelkartoffel € 4,00

50 g hausgemachter Kaviar vom Laacher Silberfelchen
mit Sauerrahm, feinen Zwiebelwürfeln und Schnittlauch,
dazu knusprige Reibekuchen € 24,50

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

Terrine vom Felchenkaviar
in Joghurt und Crème Fraîche, dazu gebeizter Fjordlachs
und ein buntes Salatbouquet in Himbeeressig-Dressing € 17,50

SUPPEN

Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind
mit feinen Gemüwestreifen, 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

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und einem bunten Beilagensalat € 24,50

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 € 28,00

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

VEGANES GERICHT

Gebratenes Gemüselaiberl auf bunten Gemüsestäbchen
mit Roter Paprikasauce und knackigem Gemüse umlegt
dazu Langkornreis € 24,50

DESSERTS

Orangensalat mit Schokoküchlein
und Vanilleeis € 9,00

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

Beerentörtchen
mit Cassissorbet € 9,00

Mango-Joghurt-Bisquitschnitte
mit Passionsfruchtsauce,
Beerenobst und Rhabarbersorbet € 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