

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

Jeden Sonntag ab 12:00 Uhr:

Großes Familien-Lunchbuffet

mit zahlreichen kalten Vorspeisen,
verschiedene angemachte Salate,
bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings,
Brot und Butter,
zweierlei Suppen,
Fisch und Fleisch Hauptgerichte mit Beilagen
und als Abschluss große Auswahl an süßen Köstlichkeiten mit Eis

pro Person € 29,50

Kinder bis 12 Jahre € 13,00

Kinder unter 6 Jahren dürfen nach Lust und Laune
bei den Erwachsenen „räubern“



**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 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

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