

APERITIF-EMPFEHLUNG

**Aperol Spritz**

Aperol mit Soda und Sekt aufgegossen,  
dazu eine Orangenscheibe

€ 6,90

ALKOHOLFREI

**Appléritif**

Kombination aus Apfel und Holunder, alkoholfrei

€ 5,90

Unser Küchenchef Herr Jörg Münsterberg empfiehlt:

UNSER REGIONALES MENU

Unser Dreierlei vom Laacher Silberfelchen  
geräuchert – gebeizt – süß-sauer eingelegt  
auf der Etagère serviert

€ 18,00



Laacher Kräuterrahmsuppe  
mit knusprigen Weißbrotwürfeln

€ 7,00



Tranchen vom heimischen Wildschweinerücken „rosa gebraten“  
mit Punsch-Nelkensauce 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

Hirschbratwurst mit Laacher Apfel-Zwiebel-Sauce  
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree € 19,50

PRODUKT DES MONATS

Deftiger Grünkohl mit Schmalz gekocht  
mit Mettwurst, Kasslernacken und Salzkartoffeln,  
dazu Tafelsenf € 21,50

Würziger Grünkohl mit Schmalz gekocht  
dazu knusprige Entenkeule mit kräftiger Entenjuss  
und Salzkartoffeln € 25,50

## 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

**Ententerrine und hausgeräucherte Entenbrusttranche**  
mit Sauce Cumberland, knusprigen Waffelkartoffeln  
und buntem Salatbouquet in Himbeeressig-Dressing € 15,50

## 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

**Halbe knusprige Ente „Laacher Art“**  
mit Beifuss gewürzt, Entenjus, Bratapfel und Rotkraut,  
dazu geschmelzte Kartoffelklösse € 26,50

**Paniertes Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren  
und einem bunten Beilagensalat € 24,50

**Gekochter Kalbstafelspitz**  
auf Bouillonkartoffeln mit Meerrettichsauce  
und buntem 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

## VEGANES GERICHT

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

DESSERTS

Apple Crumble  
im Glas mit 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