

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

Montag bis Donnerstag

Mittags-Lunchbuffet

mit 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

pro Person	komplett €	25,50
Vorspeise	€	12,00
Suppe	€	5,00
Hauptgang	€	19,00
Gläschen Dessert	Stück €	2,50
Kinder bis 12 Jahre	€	9,00

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



**Jörg Münsterberg,
Küchenchef**

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 geröstete Kräuter-Croutons vom 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

VEGANES GERICHT

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

HAUPTGERICHTE

Halbe knusprige Ente „Laacher Art“ mit Beifuss gewürzt, Entenjus, Bratapfel und Rotkraut, dazu geschmelzte Kartoffelklösse	€ 26,50
Hirschbratwurst mit Laacher Apfel-Zwiebel-Sauce dazu Rotkraut und Kartoffelpüree	€ 19,50
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
Deftiger Grünkohl mit Schmalz gekocht mit Mettwurst, Kasslernacken und Salzkartoffeln, dazu Tafelsenf	€ 21,50
Würziger Grünkohl mit Schmalz gekocht dazu knusprige Entenkeule mit kräftiger Entenjus	€ 25,50

DESSERTS

Hausgemachtes Blaubeerkompott
mit Bourbon- Vanilleeis € 8,50

Apple Crumble
im Glas mit Vanilleeis € 9,00

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

Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eis-Karte