

Les entrées

Huekyzu

Karamalisierte Entenstapfleber auf Apfel mit Gewürzquitten-Muß

€ 18,-

Terrine de foie gras de canard

Thunfisch-Carpaccio mit Verjus, blauen Kartoffeln und Osetra-Kaviar

€ 22,-

Carpaccio de thon au verjus, pommes de terre bleue et Caviar Ossétra

„Ahrtaler Gemüsegarten“ mit Wildschweinschinken und Pfifferlinge

€ 12,-

Jardin de legumes de la vallée de l'Ahr, jambon de sanglier et girolles

Lauch-Suppe mit Zickleinleberspieß und gerösteten Lauchwurzeln

€ 8,-

Soupe de poireaux, brochette de foie de chevreau et échalotes rôties

„Rose“ von Kohlrabi und Sommertrüffel mit knusprigen Ringelblüten

€ 14,-

„Rose“ de colrave et truffes d'été, fleurs de soucis croustillantes

Les poissons

Karpfen-Roulade mit Wildschweinschinken, Feigen und Mangold

€ 22,-

Roulé de carpe au jambon de sanglier, figue rôtie et blettes

Lotte-Medaillon auf Flusskrebssauce mit Wildgemüse-Lasagne

€ 23,-

Médaille de lotte, sauce nantua et lasagne aux légumes sautés

Les viandes

Filet vom Eifelrind im Kräuterherb gebraten mit Beinwell-Buchweizen-Crêpe und Steinpilze

€ 24,-

Filet de boeuf de l'Eifel cuit au foin d'herbes sauvages

Ringeltaubenbrust im Kartoffelbratel mit Sommertrüffel-Sauce und Karotten-Törtchen

€ 20,-

Poitrine de palombe en croûte de pommes de terre, sauce aux truffes d'été et tarte de carottes

Eifelreh Nüsschen mit glacierte Zucchini, Sellerie-Mousse und Nudelröllchen mit Auberginen

€ 18,-

Chevreuil de l'Eifel en sauce sapin, roulé de nouilles à l'aubergine et ratatouille aux légumes

17 p.m. Bruch
- Sellerie / w/cons
- paprika

Les légumes

Artischoke mit Schafskäse und Pfifferlingen

€ 13,-

Artichaut, fromages de Brebis et girolles

Sechskorn-Risotto mit Rotkohl und Waldbeeren

€ 10,-

Risotto aux six céréales, chou rouge et myrtilles

Les entrées

- Ofengemüse** € 14,-
mit Verjus-Vinaigrette und gehobelte Périgord-Trüffel
légumes cuits doucement au four, à la vinaigrette au verjus et copeaux de truffe du Périgord
- „Les trois soupes“** € 8,-
Topinambursuppe mit Périgord-Trüffel, Maronensuppe mit Schinken-Espuma, Waldpilzsuppe mit Sahnehaube
Trois soupes: Soupe de topinambur truffée, soupe de marrons à la mousse de jambon, soupe de champignons des bois à la crème
- Eifel-Rinderfilet-Tatar auf Rösti** € 19,-
mit Walnusstapenade und Meerrettich-Crème
Tartare de filet de boeuf sur Rösti, tapenade de noix et crème de raifort
- „Feines von der Gans“** € 15,-
Geräucherte -brust mit Kürbis-Chutney, -Rillettes Quiche, -Gésier Confit mit „Le Puy“ Linsen und Kräuter-Bouquet
*„Variation d'oie“
 Poitrine fumée et chutney de courge, quiche au poireau, gésier confit et lentilles du Puy, bouquet d'herbes*

Les poissons

- Jakobsmuschel und Knurrhahn** € 23,-
mit Maronen, Blattspinat und schwarze Holundersauce
St Jacques et grondin, marrons et épinards en branches, sauce au sureau
- Weißer Heilbutt Filet „Normande“** € 25,-
mit Muscheln, Krabben, Chicorée und Champignons in Crème fraîche Sauce
Flétan blanc "Normande" moules, crevettes et champignons, sauce à la crème fraîche et endives

Les viandes

- Perlhuhn mit Karotten-Törtchen, und gebackenen Parasol-Pilzen** € 18,-
Pintadeau aux oreilles de sureau, tarte de carottes et coulmelle frite
- Wildschweinerücken in Kartoffelkruste** € 22,-
mit Rote-Bete-Borschtsch und Schalotten-Jus
Selle de sanglier en croûte de pommes de terre, „Borschtsch“ de betrave rouge et jus d'échalottes
- Filet vom Eifelrind im Kräuterheu gebraten** € 24,-
mit Steinpilzravioli und Grünkohl
Filet de boeuf de l'Eifel cuit au foin d'herbes sauvages, raviolis aux cèpes et chou vert

Les légumes

- Frische Ei-Tagliatelle** € 16,-
mit Périgord-Trüffel und normanischer Fassbutter
Tagliatelle aux oeufs frais, truffes du Périgord et beurre de baratte normand
- Sechskorn-Kräuter-Risotto** € 10,-
mit Reis-Crêpe und Pastinakwurzel
Risotto aux six céréales, crêpe de riz et racine de pastinaque

