



Empfehlungen

Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeisen

Blumenkohlsuppe

| Fermentierter Knoblauch | Gehobelte Salzmandeln

7,50 €

Vegetarisch | Carpaccio von gebeizter Beete

Karamellierter Apfel | Haselnuss | Hüttenkäse | Leinöl

12,50 €

Hauptspeisen

Vegetarisch | Gebackener Blumenkohl

Tatar von Tomate und Aprikose | Hummus | Gölles Tomatenessig | Mirin

18,50 €

Königsberger Klopse halb und halb

Beete | Kapern | Kartoffelpüree | Apfel

18,50 €

Ragout von Achatschnecke und Pfifferlingen

Nesselkraut-Risotto

19,50 €

Gourmet-Pizza mit frischen Pfifferlingen und Bresaola

Pfifferlinge | Bresaola | Parmesan | Thymian | Rucola

18,50 €

Desserts

Hausgemachtes Eis je Kugel

EISSORTEN: Kürbiskern Erdbeer-Sahne Weiße Schokolade-Lakritz Rosmarin-Honig-Ziegenmilch Haselnuss-Sahne Erdbeer-Sahne

2,50 €

Info

•
Sehr geehrter Gast, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen: Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam - Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.



Suppen

Röstzwiebelsuppe

| Geröstetes Landbrot | Le Gruyère Käse

7,50 €

Feines Hummercremesüppchen

aus bretonischen Hummer-Karkassen

12,50 €

Suppen



Vorspeisen

Vorspeisen

WINE

LIVE – Kleine Leckereien

Eifeler Holzofenbrot Kochschinken vom Thüringer Duroc-Schwein Serrano-		13,50 €
Schinken Bresaola Hausgemachte Kalbsleberpaté Le Gruyère Käse	Große Portion	18,50 €
Hausgemachte Gemüsepickles Butter WINELIVE – Kalt und lecker – Große Portion		

Ziegenkäse aus dem Ofen

Fenchel-Birnensalat Haselnuss Wildwiesenhonig von Lutz's Bienen		12,50 €
---	--	----------------

Gebratene Babycalamari in Limetten-Buttersauce

Salatbouquet Gebratene Babycalamari in Limetten-Buttersauce – Große Portion		13,50 €
	Große Portion	18,50 €

Surf'n Turf vom Eifelrind

Würziges, handgeschnittenes Tatar Oktopus-Carpacchio Saiblings-Kaviar		16,50 €
Gebeiztes Bio-Eigelb und Gurke Eifeler Holzofenbrot Surf'n Turf vom Eifelrind –		
Große Portion	Große Portion	22,50 €



Hauptgerichte

Hauptgerichte

Caesars Salad mit französischer Freiland Perlhuhnbrust

Romana-Salat | Parmesan | Knoblauchcroûtons | Perlhuhnbrust

17,50 €

Knackiger Gartensalat

Blattsalate | Rohkost | Sprossen | Fava | Apfelvinaigrette

11,50 €

Knackiger Gartensalat | Mit gratiniertem Ziegenkäse und Wildwiesenhonig

Blattsalate | Rohkost | Sprossen | Fava | Apfelvinaigrette

15,50 €

Knackiger Gartensalat | Mit gebratener Freiland Perlhuhnbrust

Blattsalate | Rohkost | Sprossen | Fava | Apfelvinaigrette

17,50 €

Knackiger Gartensalat | Mit gebratenen Babycalamari

Blattsalate | Rohkost | Sprossen | Fava | Apfelvinaigrette

17,50 €

Bombardoni Regati mit Oktopus

(Große Röhrennudeln aus Süditalien) Oktopus | Tomatensugo | Basilikum | Knoblauch

18,50 €

Spaghettini Kalbsbolognese

Parmesan

13,50 €

Spaghettini Kalbsbolognese mit frischem Trüffel

Parmesan

17,50 €

Burger vom Eifelrind mit Steakhouse Pommes

Hausgemachter Burger und Brötchen | karamellisierte rote Zwiebeln | Greyerzer Hausgebeizte Gurke | Salat | Tomate | BBQ-Sauce

18,50 €

Vegetarisch | Falafel-Burger mit Steakhouse Pommes

Hausgemachte Brötchen und Falafel-Pattie | karamellisierte rote Zwiebeln | marinierte Austernpilze | Hausgebeizte Gurke | Salat | Tomate | BBQ-Sauce

18,50 €

Grüße aus Frankreich – Confiertes Stubenküken mit Pommes

Ganzes Stubenküken | Pikantes Zwetschgen-Chutney | Leckerer Gartensalat

22,50 €

Filet vom Loup de Mer auf der Haut gebraten

Sauce Rouille Marseillaise | Seealgen-Gnocchi | Safran-Fenchel | Fava

29,50 €

Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb

Lauwarmer Kartoffelsalat | Salatbouquet | Wildpreiselbeeren

23,50 €



Dry Aged Roastbeef (90 Tage gereift) vom Simmenthaler Eifelrind

250 Gramm Rohgewicht Ofenpaprika | Kartoffel-Estragon-Püree | Kirschtomaten |
Schalottensauce

28,50 €

Filet vom Simmenthaler Eifelrind

250 Gramm Rohgewicht Ofenpaprika | Kartoffel-Estragon-Püree | Kirschtomaten |
Schalottensauce

33,50 €



Desserts

Desserts

Rosmarin-Ziegenmilch-Eis

| Mohnbisquit | Wildwiesenhonig | Crunchy Honeycomb

9,00 €

Crème Brûlée von Vanille und Tonka

7,50 €

Tarte Tatin von der Birne

| Haselnuss-Crumble | hausgemachtes Haselnusseis

9,00 €



Info

•
Sehr geehrter Gast, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen: Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam - Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.



GOURMET-PIZZA

GOURMET-PIZZA

Wir verwenden ausschließlich frisches Gemüse und frische Zutaten. Wir lieben die Wildgarnelen aus Argentinien, den aromatischen Kochschinken vom Thüringer Duroc-Schwein, die Fenchel-Salami „Finocchiona“ aus der Toskana und den feinwürzigen 18 Monate gereiften Serrano-Schinken aus der Berglandschaft der Alpujarras in der Provinz Granada.

MARGHERITA nur für Kids

6,50 €

MARGHERITA nur für Kids | Mit Salami

8,00 €

MARGHERITA nur für Kids | Mit Thunfisch

8,00 €

MARGHERITA nur für Kids | Mit Champignon

8,00 €

MARGHERITA

Frisches Basilikum

8,50 €

SAILING

Thunfisch, Champignons, rote Zwiebeln

13,50 €

DADDY COOL

Fenchel-Salami, rote, grüne und gelbe Paprika, Jalapenos

13,50 €

VAMOS A LA PLAYA

Chorizo, Venusmuscheln, Paprika

13,50 €

GRIECHISCHER WEIN

Schafskäse, Peperoni, Oliven, Paprika

13,50 €

HOTEL CALIFORNIA

Kochschinken vom Duroc-Schwein, Champignons

13,50 €

BLU CHEESE

Gorgonzola, Merano-Speck, karamellisierte Zwiebeln

13,50 €

HONEY HONEY

Ziegenkäse, Honig, Salat mit Vinaigrette

14,50 €



WINNETOU

Büffelmozzarella, frische Tomaten, Rucola und Rucola-Pesto

14,50 €

LOVE IS IN THE AIR

Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Tomaten

14,50 €

4 MEATS

Pfefferbeißer, Fenchel-Salami, Südtiroler Speck, Salami

15,50 €

TIPO TAPA

Champignons, Salami, Paprika, Anchovis, Oliven

15,50 €

BAMBOLEO

Serrano-Schinken, frische Tomaten, Parmesan und Rucola

15,50 €

WHAT A FEELING

Gebratene Wildfang-Garnelen mit etwas Chili, Rucola

18,50 €

Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst