

## JEDEN TAG FRISCH AUF DEN TISCH

Eifeler **Wildgulasch mit hausgemachten**  
Spätzle und Rosenkohl  
18.90 €

**Gebratene Entenleber mit Calvadosjus,**  
Apfel und Zwiebel an Ackersalat  
16.90 €

**Waldpilzragout mit** Kartoffelrösti  
an kleinem Kräutersalat  
15.90 €

**Galpi - Blumenkohl** Afghanisch gewürzt  
mit Basmatireis  
14.90 €

**Gin Tonic Lachs** an rotem Krautsalat  
und Wasabi Mayonaise  
17.90 €

Rückensteak vom **Duroc Schwein mit Altbierjus,**  
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen  
21.90 €

**Meerbarbenfilet auf asistischen**  
Gemüsenudeln  
18.50 €

**Forellenfilet Müllerin** mit Butterkartoffeln  
und buntem Salat  
19.50 €

**Panna Cotta** auf Dattel Schokoladensauce  
6.90 €

**Griesschnitte in Zimt und Zucker**  
auf Apfel Rosinen Kompott  
7.90 €



## SAISONALE KÜCHE AUF HÖCHSTNIVEAU

**Frische Pasta** mit Garnelen und Limettenjus  
14.50 €

**Kichererbsensüppchen mit Lauch** und Parmesan  
7.50 €

**Büffelricotta Ravioli** mit knusprigem Salbei  
und Kirschtomaten in Butter mit Parmesan  
12.90 €

Vegetarische **Quiche mit Spinat, Feta**  
und Kirschtomaten an Wintersalat  
11.90 €

Kloster Max, **Bio Hühnereier**  
auf Hinkels Roggenschnitte  
mit Spanferkelschinken und Gruyere Käse  
an Sommersalat  
11.50 €

**Bunter Wintersalat mit Ziegenkäse**  
und provenzalischen Kräutern gratiniert  
15.90 €

**Bunter Wintersalat**  
mit gebratener Bio Perlhuhnbrust in Harissawürze  
16.90 €

Original **Elsässer Flammkuchen**  
10.50 €