

JEDEN TAG FRISCH AUF DEN TISCH

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

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

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

Meerbarbenfilet auf asistischen
Gemüsenudeln
18.50 €

Waldpilzragout mit Kartoffelrösti
an kleinem Kräutersalat
15.90 €

Forellenfilet Müllerin mit Butterkartoffeln
und buntem Salat
19.50 €

Galpi - Blumenkohl Afghanisch gewürzt
mit Basmatireis
14.90 €

Panna Cotta auf Dattel Schokoladensauce
6.90 €

Gin Tonic Lachs an rotem Krautsalat
und Wasabi Mayonaise
17.90 €

Griesschnitte in Zimt und Zucker
auf Apfel Rosinen Kompott
7.90 €



SAISONALE KÜCHE AUF HÖCHSTNIVEAU

Frische Pasta mit Garnelen und Limettenjus
14.50 €

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

Kichererbensüppchen mit **Lauch** und Parmesan
7.50 €

Bunter Wintersalat mit Ziegenkäse
und provenzalischen Kräutern gratiniert
15.90 €

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

Bunter Wintersalat
mit gebratener Bio Perlhuhnbrust in Harissawürze
16.90 €

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

Original Elsässer Flammkuchen
10.50 €