

Vorspeisen:

*Wintersalat
in feiner Bio-Rapsöl-Vinaigrette
und gerösteten Nüssen* 9,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesan
und kleiner Salat* 15,50 €

*Gebratene Riesengarnelen
auf Couscoussalat* 16,00 €

Suppen:

Möhren-Chilisuppe 5,00 €

Klare Brühe vom Eifel Rind mit Gemüse 5,00 €

Unsere Regionale Empfehlung :

*Vom Forstgut Merkeshausen:
Wildschweinragout in kräftiger Spätburgundersauce
Semmelknödel und Wintersalat* 19,50 €

Hauptgerichte:

*Steinbutt gebraten,
auf Fenchelgemüse
kleine Schwenkkartoffeln* 25,50 €

*Kalbsschnitzel auf Rahmsauerkraut
mit Kartoffelpüree* 22,50 €

*Entenbrust
Balsamico-Jus
Karottenstifte, Rosmarinkartoffeln* 20,50 €

*Medaillon vom Rinderfilet
an Rotweinjus
Gemüsebouquet, Kartoffelgebäck* 25,50 €

Dessert:

Variation von hausgemachten Sorbets 9,50 €

Schokoladensouffle 9,50 €

Nougatmousse mit marinierten Beeren 9,50 €

Käseauswahl mit Weintrauben 12,50 €

Menü

*Marinierter Tafelspitz an Feldsalat
mit Kartoffel-Dressing
15,00 €*

*Apfel-Sellerie-Suppe
5,00 €*

*Filet von der Dorade
Paprikagemüse, Kartoffel-Gnocchi
22,50 €*

*Dessertvariation „Burg Rittersdorf“,
9,50 €*

4-Gang Menüpreis 46,00 €

*Mit 3 korrespondierenden Weinen 0,1 l Glas
Menü und Wein komplett 59,00 €*

Weinempfehlung

Ahr /Weingut Nelles

2011er Blanc de Noir, Spätburgunder, Weißwein aus roten Trauben

*In der Nase zeigt er die Aromatik von Sommerfrüchten,
mit einem zarten Schmelz am Gaumen.*

Flasche 0,75 23,50 €