**SPEISENKARTE**

**-Vorspeise-**

Himmeroder Lachsforellenfilet in Aromaten gebraten

auf leichtem Kartoffelsalat, umlegt mit Schnittsalaten aus alten Sorten,

Frühlingskräuter-Senf Vinaigrette € 14,50

als Hauptgericht € 23,50

**-Hauptgerichte-**

Pfälzer Stangenspargel (250g geschält) mit neuen Kartoffeln und

Sauce Hollandaise aus Wittlicher Bio Eiern und „guter“ Butter € 23,90

* mit panierten Schnitzel (150g) vom Schwein +€ 7
* mit Schinken (roh & gekocht) vom Bauernhof Otten +€ 5

Ragout vom Eifeler Bioland Limousinrind in Riesling-Senf-Sauce € 22,50

mit glasierten Rübchen und Kartoffelgratin

Feine Bandnudeln mit Bärlauchpesto, grünem Spargel,

Walnüssen und Kirschtomaten (vegetarisch/vegan) € 14,50

**-Süßspeisen-**

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis vom Vulkaneifelhof Manderscheid

und Waldmeistersabayone € 7,80

**-Menü-**

Himmeroder Lachsforellenfilet in Aromaten gebraten auf leichtem Kartoffelsalat

umlegt mit Schnittsalaten aus alten Sorten, Frühlingskräuter-Senf Vinaigrette

*(auf Wunsch vegetarisch)*

\*\*\*

Ragout vom Eifeler Bioland Limousin in Riesling-Senf-Sauce

mit glasierten Rübchen und Kartoffelgratin

ODER

Feine Bandnudeln mit Bärlauchpesto, grünem Spargel,

Walnüssen und Kirschtomaten *(vegetarisch)*

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis vom Vulkaneifelhof Manderscheid

und Waldmeistersabayone

MENÜ Fleisch, € 39,50/MENÜ Pasta € 33,50

