

APERITIF RECOMMENDATIONS

Sparkling wine Cabinet, dry Brogsitter private sparkling Wine 0,1 l	4,50 EUR
2020er Ürziger Spice Garden Riesling Sparkling Wine Dieter Oster, Mosel 0,1 l	4,70 EUR
Champagne Gobillard, Brut Tradition J.M. Gobillard & Fils, Hautvillers 0,1 l	8,00 EUR
Kir Royal Cabinet Sparkling wine with Crème de Cassis 0,1 l	6,50 EUR
Peach Royal Cabinet sparkling wine with Peach liqueur 0,1 l	6,50 EUR
Elderflower sparkling Wine Cabinet sparkling wine with Elderflower Syrup 0,1 l	6,50 EUR
Aperol Spritz Aperol®, Prosecco and Soda 0,2 l	7,50 EUR
Campari ⁴ with soda or orange juice 0,2 l	7,00 EUR
Martini extra dry, bianco or rosso 5 cl	4,80 EUR
Sandeman Port Wine White or red 5 cl	4,80 EUR
Sandeman Sherry dry or medium 5 cl	4,80 EUR

STARTERS

MATJES "CLASSIC STYLE" D,G,J,L,6
with Onions, Dill, Apples, Cornichons and Yogurt with a Salad Bouquet & Potato Rösti 15,50 EUR

PAMBOLI A,K,1,9
toasted Ciabatta with Garlic & Tomato, Serrano Ham & mixed Olives 18,50 EUR

BURRATA (CREAM CHEESE FROM COW'S MILK) G,J,L,3,4
with Tomatoes, Olive Oil, Sea Salt & Arugula 18,50 EUR

TOMATO-CUCUMBER SALAD A,K
with Olive Oil, crushed Pepper, Herbs & toasted warm Croûtons 15,50 EUR

SOUPS

BEEF BROTH A,C,G,I
with Pancake Strips & vegetable Julienne 7,90 EUR

COLD BEETROOT SOUP G,I,3 
with Yogurt & Apple-Horseradish Chutney 7,90 EUR

CARROT-GINGER SOUP I  VEGAN
- optionally with Chorizo Chips 1,3 7,90 EUR
8,40 EUR

FRESH SALADS

LARGE COLOURFUL SALAD PLATE A 17,90 EUR

Optionally with:

- Turkey Breast Strips, Mushrooms, Onions & Soy Sauce A,F 21,50 EUR
- Rump Steak 23,90 EUR
- Goat's Cheese "Feta style" Vulkanhof Gillenfeld G 
(Awarded by „Feinschmecker“ as one of the best Cheese dairies in Germany) 25,90 EUR

SIDE SALAD 7,50 EUR

*We serve the Salads with a choice of
Herb- J,G, Balsamic- L,3,4, yoghurt C,G or Raspberry-Lime Dressing J,L*

VEGETARIAN – VEGAN

ASIAN CURRY F, I VEGAN

with Vegetable Strips, Coconut milk & Basmati Rice 21,90 EUR

TRICOLOR TAGLIATELLE A,C,G,I

with baked giant Mushrooms, spicy Tomato Ragout & Parmesan Cheese 20,90 EUR

LINGUINE A,C,H,G

with Basil-Pesto, braised Cherry Tomatoes, Burrata & marinated Arugula 22,50 EUR

FISH DISHES

FRIED SEA BASS FILLET C,D,G,H

with Lemon-Walnut Butter on Ratatouille & Gnocchi 27,90 EUR

STEAMED BUTTERMACKEREL FILLET D,G,I,L

with Saffron Risotto, Cherry Tomatoes & Baby Spinach 29,90 EUR

VENUS CLAM RAGOUT A,B,D,G,I,L

refined with white wine, cream & vegetable strips with linguine 21,90 EUR

MEAT DISHES

RUMP STEAK (250G RAW WEIGHT) L,3,4

with Onion Marmalade (CONTAINS ALCOHOL) & fried Potato-Pepper Vegetables 32,90 EUR

FRIED CHICKEN BREAST A,G,I,L

with Basil Cream Sauce & mediterranean Bulgur 24,90 EUR

PORK CHOP "REGIONAL BRAND EIFEL CERTIFIED" I,J,L

with Garlic Jus, Spring Onions & Patties 23,90 EUR

SOUS-VIDE COOKED RABBIT LEG G,I,J,L,3

with herb Jus, Braised Vegetables & wild Garlic Mashed Potatoes 26,90 EUR

WIENER SCHNITZEL FROM VEAL TOPSIDE A,C

with French Fries and a Side Salad L,3,4 29,90 EUR

- Additional with Paprika- G,I,J,L or Pepper Sauce I,J,L

+4,20 EUR

BURGER

VEGETARIAN HAMBURGER A,C,G,I,J,L,3,4, CONTAINS ALCOHOL VEGETARISCH

In a Brioche Bun with homemade Sauce, Onion Marmalade, Tomatoes, Pickles and Romaine Lettuce, served with Parmesan Fries

20,90 EUR

BEEF BRISKET BURGER A,C,G,I,J,L,3,4, CONTAINS ALCOHOL

In a Brioche Bun with homemade Sauce, Onion Marmalade, Tomatoes, Pickles and Romaine Lettuce, served with Parmesan fries.

24,50 EUR

HAMBURGER „CAESAR ART“ A,C,G,I,J,L,3

in a Brioche Bun, Chicken Breast, Caesar Dressing, Settee, Tomatoes, Romaine, served with Parmesan Fries

20,50 EUR

DESSERT

CREME CATALANA C,G,3

with Rhubarb Compote & Strawberry Ice Cream

12,90 EUR

YOGURT CREAM G

refined with Lime & Lemon & Melon Mint Salad

9,80 EUR

PISTACHIO MOUSSE A,H,1,4



VEGAN

with vegan Sponge & dark Chocolate

14,50 EUR

CHEESE PLATTER WITH FIG MUSTARD A,G,H,I,J,L,1,3

with Grapes, Butter & Fruit Bread

24,90 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. aktueller Umsatzsteuer.

FINALLY, WE RECOMMEND

EIFELGEIST

Elixir made from 42 hand-picked Herbs and Roots.

2 cl 4,20 EUR

EIFELHEXE

Liqueur made from Wildberries .

2 cl 3,90 EUR

JOBELIUS EIFELER VINEYARD-PEACH LIQUEUR

2 cl 3,90 EUR

JOBELIUS HAZELNUT LIQUOR

2 cl 3,90 EUR

JOBELIUS FRUIT BRANDY, PLUM BRANDY

2 cl each 4,50 EUR

JOBELIUS SLOE GIN, APPLE BRANDY, WILLIAMS CHRIST PEAR BRANDY

2 cl each 4,90 EUR

WINDSPIEL HERBS & TUBER

2 cl 4,90 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. aktueller Umsatzsteuer.

Substances or products that trigger Allergies or intolerances According to LMIV-Annex II:

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="radio"/> a
Weizen	<input type="radio"/> a1
Roggen	<input type="radio"/> a2
Gerste	<input type="radio"/> a3
Hafer	<input type="radio"/> a4
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> b
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> c
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> d
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> e
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> f
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="radio"/> g
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> h
Mandeln	<input type="radio"/> h1
Haselnüsse	<input type="radio"/> h2
Walnüsse	<input type="radio"/> h3
Kaschunüsse	<input type="radio"/> h4
Pecannüsse	<input type="radio"/> h5
Paranüsse	<input type="radio"/> h6
Pistazien	<input type="radio"/> h7
Macadamianüsse	<input type="radio"/> h8
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> i
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> j
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> k
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="radio"/> l
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> m
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="radio"/> n

ADDITIVES

- 1 with preservative
- 2 with flavour enhancer
- 3 with antioxidant
- 4 with colouring agent
- 5 with phosphate
- 6 with sweeteners
- 7 containing caffeine
- 8 contains quinine
- 9 blackened
- 10 contains a source of phenylalanine
- 11 sulphurised