

Getränkeempfehlung:

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Getränkekarte, mit einer großen Auswahl an Flaschenweinen. Weinflaschen im Anbruch werden gerne bis zum nächsten Tag weggestellt. Angebrochene Mineralwasserflaschen nehmen Sie bitte mit auf Ihr Zimmer.

Aperitif:

Martini Rosso - 5 cl. 3,80 EUR €

unsere Bierauswahl:

vom Fass: Bitburger Pils, Bitburger Drive, Erdinger Hefe-Weißbier, Eifeler Landbier - naturtrüb
aus der Flasche: Rothaus Tannzapfle (Chefs Heimatbier aus Baden), Köstritzer Schwarzbier, Früh-Kölsch & Kandi Malz oder eine Auswahl alkoholfreier Biere...

Weinempfehlung:

Auf Ihrem Tisch finden Sie eine Karte mit einer Auswahl an Weinen im offenen Ausschank. Auf Wunsch bringen wir Ihnen auch gerne unsere große Wein- und Getränkekarte.

Flaschen - Weinempfehlung:

Nr. 502

Spätburgunder - Ahr
Walporzheimer Klosterberg
2015er Qualitätswein halbtrocken
Weingut Jakob Sebastian | Rech
12% 21,50 EUR

Nr. 802

Grauer Burgunder 26,90 € Pfalz
2017er Spätlese trocken 13%
Weingut Wolf | Bad Dürkheim
13% 26,90 EUR

Tipp zum Dessert:

2015er Gewürztraminer Spätlese
fruchtig - blumig - lieblich
0,1l 3,50 EUR €

nach dem Essen:

Eifel Edelbrand Mirabelle
Rockeskyller Brennerei Neuerburg
An der Rezeption käuflich zu erwerben
40 % 2cl. 4,50 EUR €

Hausmenü,

Mittwoch, 13. Februar 2019

Haben Sie besondere Wünsche, Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir freuen uns über eine Info.

Neu:

Verschiedene Eifeler Bio-Brotsorten, handgefertigt in der seit Generationen familiengeführten Bäckerei Utters in der Eifel!

Dazu reichen wir passende Dips.

Wählen Sie aus einem der 4 Hauptgänge Ihr Lieblingsmenü!

Duett Zanderterrine in Aspik und Welsroulade im Speckmantel
mit Kräuterespuma und Gemüsesalat

Karotten-Ingwersuppe
mit Erdnusskrokant

Gebackene Blut und Leberwurst
mit glacierten Zwiebeln,
Apfelspalten und Kartoffelstampf

Tranchen von der rosa gebratenen Rinderhüfte
an Rotweinschalotten
mit Kartoffelgratin
und Salat vom Buffet

Ricotta-Spinatpanzerotti
mit Cherrytomaten, Frischkäsesauce
und mariniertem Babyspinat

Buttermakrele
mit mediterranem Gemüse
und Kartoffelbratlingen
im Pergamentmantel gegart

Rotweifeigen
gratiniert mit Sabayone
und Vanilleeis

Käse schließt den Magen!
Unseren Käsewagen finden Sie in der Lobby.