

Liebe Gäste,

Sie können natürlich die Gerichte aus unseren Menüs einzeln bestellen, die abgebildeten Preise beziehen sie sich eben an die á la Carte Portionierung.

Etwas mehr als nur eine Vorspeise

*6 Escargot (Schnecken) in Weißwein-Pilzen-
Tomaten-Knoblauch 14,50€*

*Crostino mit gratinierter Ziegenkäse
an Auberginen-Caponata und Garten-Salat 14,50€*

Garten-Salat in Rotweinessig-Vinaigrette 8,00€

Hauptgerichte

Coc au Vin (Maispoularde-Supreme), Knoblauch, Tomaten, Rosmarin,

Rotwein usw., Gemüse und Rösti 21,50€

Ragoût von der Eifeler Ur-Lamm mit Stromberger Pflaumen, Peperoncino-Mokka an Lauch-Kartoffelstampf und Gemüse 25,50€

Perlbuhn-Supreme in Speck-Mantel, Marsala-Pfeffersauce, Gemüse und Rösti 24,50€ (I)

Entrecôte (ARG) mit Pfeffer-Pistazien-Kruste, Steirische Rotweinsauce,

Gemüse und Rösti 31,00€ (G)

Hirsch-Ragout in Waldpilzen-Rotwein-Morellenfeuersauce, Lauch-Kartoffelstampf und Gemüse 26,50€

Dessert

Mousse au Chocolat an Calvados Äpfel 8,00€

Martino's Käseauswahl

3 Sorten 9,50€

5 Sorten 14,50€

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe wenn Speck (I).

Allergene: Gluten=Nudel-Strudel-Krusten-Panade (G), Ei=Timbale-Mousse au Chocolat,

(E) Laktose=Mousse au Chocolat(L), Weichtier: Schnecken, Fisch wenn Fisch