

Vorweg

kleiner bunter Salatteller mit Brotcroutons in Apfel-Joghurtdressing	7 €	große Salatschüssel mit Ei, Oliven und gehobeltem Parmesan	14 €
		- mit gebratenen Riesengarnelen	19 €
grüne Erbsencrèmesuppe mit cremigem Ziegenkäse	7 €	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	19 €
		- mit überbackenem Ziegenkäse und Honig	18 €
kleine Portion Erbsencrèmesuppe	2 €	- mit gebratenen Rumpsteakscheiben	22 €
		- mit gebratenem Kräutertofu	18 €
Feldsalatröschen in Himbeer-Rhabarber Vinaigrette und lackierten Wachtelbrüstchen	13 €	cremig Tomatenrisotto mit Mangold, Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum und Ziegenkäse	17 €
schwarze Bandnudeln mit Tintenfisch und Riesengarnelen in Krustentiersauce	Vorspeise 13 € Hauptgang 18 €	gebratenes Lachsfilet mit süßer Sojasauce auf cremigem Selleriepüree und Ofentomaten	20 €
Parmesan Crème Brûlée mit Tomaten-Ruccolasalat	13 €	Schwarzfederhuhn auf frischer Pasta mit Spitzpaprika, Crème Champignons und Shi Take Pilzen in Rieslingrahm	20 €
hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche, - Speck und Zwiebeln - Frühlauch, Champignons und Käse überbacken	klein 5 €/groß 9 €	Eifeler Schweinefilet mit Senfjus auf Schnibbelbohnen und Bratkartoffeln	20 €
„Braucher“ Flammkuchen (mit Roggenmehl und Malz) mit Sauerkraut und Mettwurst	klein 6 €/groß 10 €		

kalt aufgeschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat	17 €
buntes Linsencurry mit Frühlauch, frischem Blattspinat, Süßkartoffel Pommes Frites und Paprikacrème (vegan)	16 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat	22 €
rosa gebratene Lammhüfte auf Kartoffelgnocchi mit Zuckerschoten, grünen Erbsen und gehobeltem Parmesankäse	27 €
krosses Wolfsbarschfilet auf Gewürzmöhren mit Granatapfel und Chicorée	20 €
rosa gebratenes Rumpsteak mit Bacon, Barbecue Dipp, kleinem Salat und Pommes Frites	27 €

Danach

große Kugel Sorbet mit Rieslingsekt	7 €
große Kugel Nusseis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7 €
weiße Schokoladenmousse mit Portweinfeige und Cheesecake-Eis	9 €
Schokoladen-Espressokuchen mit Kompott und Eis von der Heidelbeere	9 €
Vanillecrème und -eis mit Holunderkirschen, Cantuccini und Zartbitterschokolade	9 €
Unser Eis ist IMMER hausgemacht!	