

Treidelpfad Genüsse

Vorspeisen Tapas 14,50

Spargelsuppe mit Croutons und Käse

Überbackener Ziegenkäse mit Spargelsalat und Erdbeeren

Weinempfehlung: Elbling trocken, Weingut Leitzgen

Lachs Tiradito 15,50

Kurz gebratener Lachs an Fischsoße, Avocado, Tomate, Koriander, Rote Zwiebel

Weinempfehlung: Blanc de Noir, Weingut Clemens, trocken

Gebackener Camenbert 15,50

mit Eifeler Honig karamellierte Trauben, Rucola, geröstete Walnüsse

Weinempfehlung: Grauburgunder feinherb, Weingut Lenz

Bruschetta mit Antipasti und Pesto 14,50

Bohnencreme und Parmesanchips

Weinempfehlung: Anonym?us halbtrocken Weingut Amlinger & Sohn

Mosel Tapas 32,80

Spargelsuppe mit Croutons und Käse

Spargelsalat mit Erdbeeren

Fischilet an Graupenrisotto mit Gurken und Kräuterpesto

½ Mensch – ½ Teufel (Blutwurst und Leberwurst gebraten) mit Apfelscheibe und gebratenen Kartoffelwürfel

Weinempfehlung: Weißburgunder trocken, Weingut Kallfelz

Putenmosaik im Speckmantel 31,50

mit gebratenem Gemüse an Knoblauchsauce mit Süßkartoffelpommes,

dazu ein Salatteller

Weinempfehlung: Sauvignon-Blanc trocken, Weingut Bretz



Schnitzel „Treidelpfad“ 33,90

Eifeler Schwein in Cornflakes Panade an geröstetem Spargel mit Countrykartoffeln

Hollandaise oder Bärlauchsauce

vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Riesling 1752 Opa Erichs Lieblingswein

Kalbsleber gebraten 30,20

an Bratkartoffeln, Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und herzhafter Sauce

Weinempfehlung: Cabertin Rosé trocken, Weingut Walter J. Oster

Steak vom Eifeler Rind mit Bärlauchbutter 35,80

an herzhafter Bärlauchsauce, gebratener Rote Bete und Wildbrokkoli mit Drillingen
dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Frühburgunder trocken, Weingut Amlinger & Sohn

Knuspriger Schweinebauch 32,80

dazu Anna-Kartoffeln mit Knoblauchsauce und vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Merlot, trocken, Weingut Oster-Franzen

Kabeljau mit Rhabarber und Spargel 31,80

an Hollandaise Schaum, Kartoffelwürfel, dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Fuchs

Lachsfilet 34,50

auf Graupenrisotto mit Gurken und Kräuterpesto

dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Quarzit Schiefer trocken, Weingut Franzen

Halfen Bowl 25,90

Edamame, Linsenragout, rote Bete, Blumenkohl, Spargel, Bohnencreme, Pilze, Kräuterpesto
dazu vitaminreicher Salatteller - vegan

Weinempfehlung: Gewürztraminer & Riesling halbtrocken, Weingut Dax

Bandnudeln „Sommergenuss“ 29,90

an gebratenem Knoblauch, Tomaten, Spargel und Spinat dazu Garnelen und Kräuterpesto
mit gerösteten Kernen, dazu vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Schieferspiel, Weingut Hüls

Vegane Gerichte oder Allergien? Sprechen Sie uns drauf an.

Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie nach der Dessertkarte.