

Treidelpfad Genüsse

Vorspeisen Tapas 12,50

Kleine Kürbissuppe mit Pumpernickel Crumble

Geräucherte Ente mit Kürbis Chutney

Weinempfehlung: Elbling trocken, Weingut Leitzgen

Lachs Tiradito 14,50

Kurz gebratener Lachs an Fischsoße, Avocado, Tomate, Koriander, Rotzwiebel

Weinempfehlung: Blanc de Noir, Weingut Clemens, trocken

Mosel Tapas 32,80

Kleine Kürbissuppe mit Pumpernickel Crumble

Geräucherte Ente mit Kürbis Chutney

Pilzrisotto mit Fischfilet an Pesto

½ Mensch – ½ Teufel (Blutwurst mit Äpfeln gebraten)

Weinempfehlung: Cabertin Rosé, Weingut Walter J. Oster, trocken

Rosa gebratene Entenbrust 31,50

An feiner Orangensoße, Wildbrokkoli Krokette, vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Frühburgunder trocken, Weingut Amlinger & Sohn, Neef

Steak vom Eifeler Rind mit Kräuterbutter 32,80

Speckbohnen und Krokette, Gorgonzolasauce, vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Merlot Red Calmont trocken, Weingut Oster-Franzen

Hirschrückensteak an Cranberry Jus 33,50

Cremiger Spitzkohl, Rösti, vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Spätburgunder Reserve trocken, Weingut Bretz



Zanderfilet an Kräuter-Parmesankruste 30,80

dazu Kürbisrisotto und vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Mosaik Cuvée, trocken, Weingut Ring

Lachsfilet an Schrimps-Parmesansauce 32,50

dazu Drillinge, Lauch, Pilze und vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Grauburgunder trocken, Weingut Fischer

Bowl mit gebackener Süßkartoffel mit Curryschaum 23,90

Rote Bete, Couscous, Kichererbsen, vitaminreicher Salatteller - vegan

Weinempfehlung: Gewürztraminer & Riesling halbtrocken, Weingut Dax

Gnocchi-Pilzpfanne 23,90

Spitzkohl, Tomate, Rucola, Kerne und vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Leitzgen

Schnitzel „Treidelpfad“ 26,90

Vom Eifeler Schwein in Cornflakes Panade, mit Ziegenkäse überbacken,

Preiselbeeren, Pommes und vitaminreicher Salatteller

Weinempfehlung: Riesling 1752 Opa Erichs Lieblingswein

Vegane Gerichte oder Allergien? Sprechen Sie uns drauf an.

Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie nach der Dessertkarte.