

Menue-Surprise

Mittwoch & Donnerstag

Brot & Dip

Vorspeise Hauptgericht Dessert

ab 2 Personen serviert 45

Samstag, 1. November 2025

Küchentreffen*

Für alle diejenigen Gäste,

die "mal schnuppern" möchten, wie es hinter der sonst geschlossenen Küchentür abläuft,

Tipps von den Profis erfragen möchten und genießen wollen

Vitello | Rote Bete | Kapern | Ententerrine | Orangensauce

Thunfisch- Carpaccio | Fenchel | Limone || Garnelen | CousCous | Kürbis Ziegenkäse | Bunte Linsen || Kräutersaitling | Waldorfsalat

Kürbissuppe | Kürbiskerne | Kürbiskern-Öl | Selleriesuppe | Haselnüsse | Salpicorn Algen

Rotbarsch | Paprikakraut | Risotto | Pilze | Pimento de la vera

Eifeler Hirschkeule | Rotkohl || Strudel vom Kikok Huhn | Karotten Ravioli | Blatt- Spinat

Camembert | Schwarze Nüsse | Trauben Heldmann Eis | Sorbet || Zimtblüten Creme Brûlée || Birnen- Tarte Erleben & Genießen 89

> Mittwoch, 12. November Einlass 18:30 | Beginn 19:00 | Ende 22:00

Am langen Tisch

Leckeres Essen und nette Gesellschaft, Gespräche über kulinarische und andere Themen! Einfach einen oder mehrere Plätze reservieren,

und wir freuen uns auf amüsante, fröhliche, ungezwungene Stunden an einem gemeinsamen langen Tisch bei angeregten Gesprächen, leckerem Essen und passenden Getränken 3- Gang Menü 45

Freitag, 7. – Samstag, 29. November Gänse- Zeit

Traditionell steht der November ab St. Martin im Zeichen der Gans.

Bei uns- auch traditionell-

Gänsebrust | Maronenpüree | Marzipanapfel Gänsekeule | Rotkohl | Knödel

die Gans in 2 Gängen serviert 48