

Vorspeisen:

Consommé mit Markklößchen und feinen Gemüsen <small>*1 Weizen, 3,9</small>	8,50
Lauchcremsuppe mit Nordseekrabben und Thymiancroutons <small>*1 Dinkel, 2, 7, 9</small>	7
ohne Nordseekrabben <small>*1 Dinkel, 2, 7, 9 vegetarisch</small>	6
Rote Bete- Ziegenkäse Quiche mit Walnuss, Rucola und Balsamicovinaigrette <small>*1 Weizen, 3, 7, 8 Walnüsse, 10 vegetarisch</small>	7,50
Gebratenes Filet vom Saibling mit Erbsen und Aprikosen <small>*4, 7, 9</small>	12
Sous vide gegarter Tafelspitz vom Milchkalb mit Thymianglace, Bohnen, Pfifferlingen und Tomaten <small>*7, 9</small>	12
„Currywurst“ Bratwurst vom eifeler Glücksschwein aus eigener Herstellung mit fruchtig-pikanter Currysoße <small>*1 Dinkel, 10</small>	7
mit unseren hausgemachten Pommes	11
Grafschafter Weinbergschnecken in Thymiansud mit hausgemachtem Weißbrot <small>*1 Dinkel, 7, 9, 14</small>	á 2,50

Hauptgänge

Gebratenes Filet von der oosterschelder Meeräsche mit Orangensoße, Fenchel und Kartoffelmus <small>*4, 7, 9 pescetarisch</small>	22,50
Handgefertigte Bandnudeln mit Rahmsoße und gebratenen Pfifferlingen <small>*1 Weizen, 3, 7, 9 vegetarisch</small>	18
Kartoffelnussstrudel mit bunten Tomaten und Zwiebellauch <small>*1 Weizen, 5, 7, 8, 9 vegetarisch</small>	19
Maultaschen mit Hackfleisch vom eifeler Rind und Blattspinat mit Salbeijus und Brokkoli <small>*1 Weizen, /Dinkel 3, 7, 9, 10</small>	18,50
Gebratene Blutwurst aus eigener Herstellung mit Endiviendurcheinander und Röstzwiebeln <small>*1 Weizen, 7, 9</small>	19
Königsberger Klopse vom Milchkalb mit Salzkartoffeln <small>*1 Dinkel, 3, 4, 7, 9, 10</small>	18
Gebratene Hüfte vom eifeler Lamm mit Knoblauchglace, Blattspinat und Kräuterkroketten <small>*1 Weizen, 3, 7, 9</small>	24,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Blatt- und Kartoffel-Gurkensalat Kalbsschnitzel, hauchdünn plattiert (auf Wunsch norddeutsch garniert, mit Sardelle und Kapern) <small>* 1 Weizen, 3, 4, 7, 9, 10</small>	23
Grillhaxe vom Eifeler Glücksschwein ca. 900 g Rohgewicht mit Biersoße, Krautsalat und Kartoffelecken (Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von mindestens 45 Minuten!) <small>*1 Gerste, 7, 9, 10</small>	23
Rumpsteak vom Simmentaler Rind vom Gut Godenhaus aus der Eifel ca. 200g	22
ca. 300g	32
Filet vom Simmentaler Rind vom Gut Godenhaus aus der Eifel ca. 200g	31
ca. 300g	44
Entrecôte vom eifeler Rind „Black Edition“ hoher Marmorierungsgrad ca. 200g	31
ca. 300g	44
Wir servieren unsere Steaks mit kleinem Blattsalat und hausgemachten Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Pfeffersauce zum Steak. Aufpreis 2,50 Die Gewichtsangaben der Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht. * 4, 7, 10	

Desserts:

Schokoladen- Blaubeer- Tarte mit Pistazieneis <small>*1 Weizen, 3, 7, 8 Pistazien/Mandeln</small>	9
Erdbeeren Romanoff Marinierte Erdbeeren mit Eis von frischen Madagaskar- Bourbonvanilleschoten und geschlagener Sahne <small>*3, 7, mit Alkohol</small>	7,50
Crème brûlée <small>* 3, 7 vegetarisch</small>	5,50
Käseauswahl mit hausgebackenem Brot <small>* 7 vegetarisch</small>	12
Eis und Sorbet aus eigener Herstellung: <small>*3, 7, 8 Mandel vegetarisch/vegan</small>	je Kugel 2,50
Haselnusseis	
Herbes Sorbet von der Blutorange	
Zartbitterschokoladensorbet	
Eis von frischen Madagaskar- Bourbonvanilleschoten	
Sorbet von roten Früchten	
Pistazieneis	3,00

Mausefalle

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

1 **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus, 2 **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus, 3 **Eier** und Erzeugnisse daraus, 4 **Fische** und Erzeugnisse daraus, 5 **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus, 6 **Soja** und Erzeugnisse daraus, 7 **Milch** und Erzeugnisse daraus, 8 **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus, 9 **Sellerie** und Erzeugnisse daraus, 10 **Senf** und Erzeugnisse daraus, 11 **Sesam** und Erzeugnisse daraus, 12 **Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr, 13 **Lupinen** und Erzeugnissen daraus, 14 **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus

Bier vom Fass:

Lahnsteiner Pils , Privatbrauerei Familie Fohr Gebraut in der historischen Lahnsteiner Brauerei, kräftige Farbe und betonte Hopfenbittere, 4,9% Vol.	0,3l 0,5l	3,00 4,00
Echt Mölmsch , Mölmsch GmbH und Co. KG Helles Obergäriges, moderater Kohlensäuregehalt, fruchtig-mild, 4,9% Vol.	0,3l 0,5l	3,00 4,00
Füchschen Alt , Füchschen Brauerei Eines der beliebtesten Altbiere Düsseldorfs mit kräftigen Malz und Röstaromen und deutlicher Herbe 4,8 % Vol.	0,3l 0,5l	3,00 4,00
Lahnsteiner Zwickel , Privatbrauerei Familie Fohr Unfiltriertes, naturtrübes Pils, kräftig strohgelb, milder, hefiger und ein klein wenig fruchtiger als das Pils, 4,9 % Vol.	0,3l 0,5l	3,00 4,00

Flaschenbier:

Maisel´s Weissbier Hell oder alkoholfrei	0,5l	4,00
Jever fun, alkoholfrei	0,33l	3,00
Feldschlösschen Malzbier alkoholfrei	0,5l	3,50

Spezialitäten / Craftbeer:

Störtebecker – Atlantik Ale naturbelassen, hell, obergärig, strohgelbe Farbe, schlanker Körper, Zitrone, Grapefruit, Melone, kräftig herb Hopfen: Tradition, Perle, Cascade, Amarillo, Citra, IBU: 25, 5,1% Vol.	0,5l	5,50
Störtebecker – Atlantik Ale alkoholfrei	0,5l	5,50
Brauprojekt 777 - Pilss unfiltriert und daher leicht trüb,würzig-kräutrig mit deutlich bitterem Hopfenakzent, leichte Zitrusaromen, langer Nachhall Hopfen: Tradition, Willamette, Herkules, IBU: 36, 5,0% Vol.	0,33l	4,00
Brauprojekt 777 – Single Hop intensiver Duft nach Mango und Pfirsich, leichte Bitternoten und dezente Malzigkeit, kaltgehopft, ausgezeichnet mit der Silbermedaille der „Lyon International Competition 2017“ Hopfen: Simcoe, IBU: 22 , 4,7% Vol.	0,33	4,50
Brauprojekt 777 – Red Ale obergäriges Bier, kräftig eingebranntes Ale mit rötlicher Farbe, geprägt durch Karamell – und Röstnoten, ausgezeichnet mit der Silbermedaille des „Dublin Craft Beer Cup 2016“ Hopfen: Cascade, Fuggles, IBU: 36 , 5,9% Vol.	0,33l	5,50
Brauprojekt 777 – Triple 7 IPA obergäriges Bier, besonders stark eingebranntes hopfen-aromatisches Ale mit komplexer Gesamtaromatik, kaltgehopft, deutlich bitterer Akzent, ausgezeichnet mit der Goldmedaille der „Lyon International Competition 2017“ Hopfen: Cascade, Saphir, Citra, Styrian Golding, IBU: 74, 8,0% Vol.	0,33l	5,50

Alkoholfreie Getränke:

Schlossquelle Mineralwasser oder still	0,25l 0,75l	2,00 5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,2l 0,3l	2,50 3,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Thomas Henry	0,2l	3,00

Säfte der Privatkellerei van Nahmen:

Die Privatkellerei van Nahmen steht für handwerkliche Mostertradition mit hohen Qualitätsanforderungen.
Die sortenreine Obstsaft-Serie wurde geschaffen, um die Typizität alter, regionaler Obstsorten zu erhalten.

Apfelsaft von Streuobstwiesen, Orangensaft, Sauerkirchsaff, schwarzer Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Stachelbeere, roter Traubensaft	0,1l 0,2l	2,00 3,00
Saftschorlen	0,3l 0,5l	4,00 6,00
Kiba	0,3l	4,50

Unsere Weine im offenen Ausschank

Weißweine

2019 Riesling , trocken Weingut Milch, Rheinhessen	0,1l 0,2l	4,50 8,50
2019 Chardonnay „vom Kalkstein“ , trocken Weingut Milch, Rheinhessen	0,1l 0,2l	4,00 8,00
2020 Grauburgunder „vom Kalkstein“ , trocken Weingut Milch, Rheinhessen	0,1l 0,2l	4,50 8,50
2019 Scheurebe & Riesling „Wechselspiel“ , feinherb Weingut Metzger, Pfalz	0,1l 0,2l	3,50 7,00
2019 Weißburgunder , trocken Weingut Metzger, Pfalz	0,1l 0,2l	4,00 7,50

Roséweine

2018 Rosé , trocken Weingut Drautz-Able, Württemberg	0,1l 0,2l	4,50 8,50
--	--------------	--------------

Rotweine

2018 Cuvée Fleckvieh , feinherb Weingut Metzger, Pfalz	0,1l 0,2l	3,50 7,00
2018 Hausmarke Rot , trocken Weingut Metzger, Pfalz	0,1l 0,2l	3,50 6,50
2018 Kleiner Schwarzer , trocken Weingut Metzger, Pfalz	0,1l 0,2l	5,00 9,50
2018 Zweigelt , trocken Weingut Domaene Gobelsburg, Österreich, Barrique	0,1l 0,2l	4,00 8,00
2017 Garnacha „La Multa“ , trocken El Escocés Volante, Spanien/Calatayud	0,1l 0,2l	3,50 7,00
2018 Merlot , trocken Fiuza&Bright, Portugal/Tejo, Barrique	0,1l 0,2l	4,00 7,50

Portwein

Portwein Ruby Porto Niepoort	0,05l	4,00
-------------------------------------	-------	------

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

¹ **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus, ² **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus, ³ **Eier** und Erzeugnisse daraus, ⁴ **Fische** und Erzeugnisse daraus, ⁵ **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus, ⁶ **Soja** und Erzeugnisse daraus, ⁷ **Milch** und Erzeugnisse daraus, ⁸ **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus, ⁹ **Sellerie** und Erzeugnisse daraus, ¹⁰ **Senf** und Erzeugnisse daraus, ¹¹ **Sesam** und Erzeugnisse daraus, ¹² **Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr, ¹³ **Lupinen** und Erzeugnissen daraus, ¹⁴ **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus