

Vorspeisen:

„Bouillabaisse“ Eintopf aus Edelfischen *4,9	9
Getrüffelte Creamsuppe von gerösteten Pastinaken *7,9	7,50
Hausgeräucherter Lachs aus dem Smoker mit Kartoffelbaumkuchen, Feldsalat und Apfel *3,4,7,10	11
Lauch- Quiche mit Rumbirnen, Feldsalat und Balsamicovinaigrette *1Weizen, 3, 7,10 mit Alkohol vegetarisch	7,50
„Currywurst“ Bratwurst vom eifeler Glücksschwein aus eigener Herstellung mit fruchtig-pikanter Currysoße *1 Dinkel,10	7
mit unseren hausgemachten Pommes	11
Grafschaffer Weinbergschnecken in Thymiansud mit hausgemachtem Weißbrot *1 Dinkel, 7, 9, 14	á 2,50

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Kaiserschoten und Kartoffelkräpfen *1Weizen,3,4,7,9 pecetarisch	22
Handgefertigte Bandnudeln mit Hokaidokürbis *1 Weizen, 3,7,9 vegetarisch	18
Handgefertigte Bandnudeln mit Rahmsoße, Lammhäppchen und Pfifferlingen *1 Weizen, 3,7,9	27
Gefüllte Zucchini mit Couscous, Aubergine und Ziegenkäse *1 Weizen, 3,7,9 vegetarisch	18
Königsberger Klopse vom Milchkalb mit Salzkartoffeln *1 Dinkel, 3,4,7, 9,10	21
Kurz gebratenes Stück aus der Keule vom westerwälder Wildschwein aus eigener Zerlegung, 21 Tage trocken gereift, mit gemischtem Gemüse und handgeschabten Spätzlen *1Weizen,3,7,9,10	26
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Blatt- und Kartoffel-Gurkensalat Kalbsschnitzel, hauchdünn plattiert (auf Wunsch norddeutsch garniert, mit Sardelle und Kapern) *1 Weizen,3,4,7, 9,10	23

Grillhaxe vom Eifeler Glücksschwein
ca. 900 g Rohgewicht
mit Biersoße, Krautsalat und Kartoffelecken
(Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von mindestens 45 Minuten!)
*1 Gerste, 7, 9,10 23

Rumpsteak vom Simmentaler Rind vom Gut Godenhaus aus der Eifel
ca. 200g 25
ca. 300g 34

Filet vom Simmentaler Rind vom Gut Godenhaus aus der Eifel
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:

Variation der Haselnuss
mit Kuchen, Mousse und Eis
*1Weizen,3,7,8 Haselnuss 9,50

Quarkmousse mit Zwetschgenkompott und Mandelhippe
*1Weizen,3,7,8 Mandel 7,50

Crème brûlée
* 3, 7 **vegetarisch** 5,50

Käseauswahl mit hausgebackenem Brot
* 7 **vegetarisch** 12

Eis und Sorbet aus eigener Herstellung:

*3,7,8 Mandel **vegetarisch/vegan** je Kugel 2,50

Haselnusseis
Zitronensorbet
Nektarinsorbet
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:

Jever Pilsener, Friesisch herb Gebraut vom friesischen Brauhaus zu Jever, 4,9% Vol.	0,3l 0,5l	3,50 4,50
Echt Mölmsch, Mölmsch GmbH und Co. KG Helles Obergäriges, moderater Kohlensäuregehalt, fruchtig-mild, 4,9% Vol.	0,3l 0,5l	3,50 4,50
Füchschen Alt, Füchschen Brauerei Eines der beliebtesten Altbiere Düsseldorfs mit kräftigen Malz und Röstaromen und deutlicher Herbe 4,8 % Vol.	0,3l 0,5l	3,50 4,50
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	3,50 4,50

Flaschenbier:

Maisel´s Weissbier Hell oder alkoholfrei	0,5l	4,50
Jever fun, alkoholfrei	0,33l	3,50
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 eingebräutes 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 eingebräutes 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, Sauerkirschsaff, schwarzer Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, 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
2020 Blanc de Noir, feinherb Weingut Seckinger, Pfalz	0,1l 0,2l	3,50 7,00
2019 Scheurebe & Riesling „Wechselspiel“, feinherb Weingut Metzger, Pfalz	0,1l 0,2l	3,50 7,00
2020 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