

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 18.50 €
Lauwarme Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-Beete, verfeinert mit Öl von der Ölmühle Rauhen und frisch geriebenem Meerrettich

Boeuf Bourignon vom Eifelrind 32.00 €
Über Nacht im Rotwein geschmortes Rindfleisch
Karotte · Pilze · Speck · Rotweinschalotten · kleine Klößchen

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 3.00 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 49 €

Slow Food

—
Weil Genuss und Verantwortung zusammengehören

Vorspeisen

Vorspeisensalat 8.00 €
Wildkräutersalat, Rohkost, Tomate, Radieschen, Ei, geröstete Kerne, Sprossen

Halbes Dutzend Schnecken 11.90 €
Weinbergschnecken · Kräuterbutter · in knuspriger Schale

Ziegenkäse im Pfännchen 13.90 €
Gebackener Belmacher Ziegenfrischkäse von "La Chèvre rit"
Tomatentapenade · Pinienkerne · geröstetes Ardenner Brot

Rinder Carpaccio 18.90 €
Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan

Tartar von der gebeizten Lachsforelle 18.90 €
Gebeizte Lachsforelle · Zitronen-Crème Fraîche · kleine Kartoffelpuffer

Salate

Maimühle Salat

13.00 €

Bunte Blatt- und Wildkräutersalate mit Dressing nach Wahl
bunt garniert mit Tomate, Radieschen, Paprika, geröstete Kerne und Sprossen

- wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Hausdressing -

dazu empfehlen wir ergänzend:

gegrillte Hähnchenbrust mit Thymian und Zitrone mariniert	+6,50 €
gebratene Champignons	+2,90 €
gebeizte Lachsforelle und Kartoffelpuffer	+8,50 €
gegrillte Lachsforelle	+9,90 €

Fisch aus der Region

Filet von der Lachsforelle

30.00 €

Gegrillte Lachsforelle vom Forellengut Rosengarten
Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse

Slow Food

Weil Genuss und Verantwortung zusammengehören

Bei der Kreation neuer Gerichte
richten wir uns nach der
regionalen Verfügbarkeit

Convenience,
Geschmacksverstärker und
unnötige Zusatzstoffe sind für
uns Tabu

Wir verarbeiten ausschließlich
frische Grundprodukte oder
verarbeitete Lebensmittel von
unseren lokalen Partnern



Hauptgerichte

Piroggi (vegan) Mit Belmacher Linsen gefüllte Teigtaschen · Pilze · Zwiebeln	18.00 €
Kraiderpankesch (vegetarisch) Herzhafter Kräuterpfannkuchen · gefüllt mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse · gratiniert mit Tomaten und Mozzarella · hausgemachtes Pesto	21.90 €
Königin Pastete Ragout Fin von Kalb und Hähnchenbrust im Blätterteig-Pastetchen · Pommes Frites · Salat	21.90 €
Schnitzel „Wiener Art“ Schweinerückenschnitzel · Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+2.00€) Pilzrahmsoße (+3.00€)	21.00 €
Gekochte Rinderschulter Butterzarte Rinderschulter · Bouillongemüse · Pellkartoffeln · Remoulade	22.00 €
Rumpsteak Rumpsteak(280 g) · Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat	31.00 €
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit würzigem lothringer Käse und hausgemachtem Bauernschinken Pommes Frites · Salat	31.00 €

Weitere Tagesempfehlungen finden Sie auf der Angebotstafel