

Die zehn goldenen Regeln des Genießens

1. Übe dich im Genuss.
2. Gib dich hin, und du wirst beschenkt.
3. Lass alle Sinne frei.
4. Spiele mit dem Maß.
5. Finde den Rhythmus.
6. Verbrauche die Zeit, und sie bleibt stehen.
7. Inszeniere die Gemeinschaft, fühle dein Ich.
8. Gehe liebevoll mit den Menschen und Dingen um.
9. Fürchte dich nicht vor der Lust.
10. Werde ein Kunstwerk.

Gero von Randow

So schmeckt die Eifel...

*Carpaccio vom „Eifeler Rand“**

(12,-)

~

Eifeler Steckrübensuppe mit

Knusperspeck

(6,50)

~

„Eifeler Rand „vom Grill,

Mini-„Döppekooche“ und Salat

oder

„Döppekooche“ mit verschiedenen jahreszeitlichen Füllungen

*(bitte erfragen!), und kleinem Wintersalat**

(16,-)

~

*Spekulatiuscrème mit Zwetschgenkompott**

(6,50)

~

Kaffee mit „Öcher“-Printensahne

(3,50)

*3 Gänge * 31,- € / 5 Gänge 41,- €*

So schmeckt der Winter...

*Winterlicher Jausenteller nach Wirtshaus-Art**

mit Wildspezialitäten, Mini Raclette und Mixed Pickles

(12,-)

~

Buchweizen-Polenta nach Veltliner Art

mit Steinpilzragout

(11,-)

~

Cassis Sorbet

(3,-)

~

Knusprige Entenkeule mit Quitten-Feigensauce,

*Kartoffelkloß und Rotkohl**

(19,-)

~

*Kastaniencrème mit Vennbeeren**

(6,50)

*3 Gänge * 35,- € / 5 Gänge 47,-€*

So schmeckt das Gemüse...

*Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette,
Croutons, Äpfeln und Nüssen**
(10,-)

~

*Möhren-Orangen-Suppe mit
Dattel-Gremolata*
(6,50)

~

Apfel-Calvados Sorbet
(3,-)

~

*Flammkuchen mit Birne, Gorgonzola und Walnüssen **
(13,-)

~

*Apfel-Cranberry Crumble mit Vanillesoße**
(5,-)

3 Gänge * 26,- € / 5 Gänge 35,-€

So schmeckt das Meer...

*Salat mit einer Krokette von Nordseekrabben**

(15,-)

~

Kleines Fischgratin

mit Butterfisch, Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln und Flußkrebse

(12,-)

~

Apérol Spritz-Sorbet

(3,-)

~

*“Choucroute de la Mer”**

Interpretation der Elsässer Sauerkrautplatte mit Fisch

(18,-)

~

Espresso „Shakerato“

*mit belg. Meeresfrüchtepralinen**

(4,-)

*3 Gänge * 37,- € / 5 Gänge 48,-€*

So schmeckt unser Wild...

*Wintersalat mit Wildpastete**

(12,-)

~

Kastaniensuppe mit Hirschfiletstreifen

(7,50)

~

Scotch Whisky-Sorbet

(3,-)

~

*Hirsch-Rack unter der Feigen-Nuß Kruste,**

Trüffelpüree und Wirsinggemüse

(25,-)

~

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**

(8,-)

3 Gänge * 42,- € / 5 Gänge 49,-€