

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"**

~

Kastaniensuppe mit gebratenen Wildfiletstreifen

~

*"Döppekooche" in verschiedenen Variationen
(siehe Karte)**

~

*Pflaumen-Crumble mit Vanillesauce **

~

Kaffee mit Zwetschgenbrand

*3 Gänge * 29,- € / 5 Gänge 38,- €*

So schmeckt der Herbst...

*Normannische Apfelpastete mit Apfel-Chutney
und kleinem Herbstsalat**

~

Entenleberavioli in Portwein-Feigen-Sauce

~

Johannisbeer-Sorbet mit Crème de Cassis

~

*Wildschweinmedaillons unter der Nusskruste,
Cranberry-Sauce, Trüffelpüree und Wirsing**

~

*Calvadoscrème mit Waldbeeren**

~

*Caffè Nosiola**

Espresso mit Walnußsahne

*4 Gänge * 37,- € / 6 Gänge 49,- €*

So schmeckt das Gemüse...

Herbstsalat mit Trauben, Äpfeln und Nüssen

~

*Kürbissuppe mit Pflaumengremolata**

~

Apfel-Calvados Sorbet

~

*Risotto mit Steinpilzen**

~

*Kastaniencrème mit Vennbeeren**

~

*Bicerin **

Espresso mit Kakao und Sahne

*4 Gänge * 28,- € / 6 Gänge 38,- €*

So schmeckt das Meer...

*Gratinierte Austern "à la Marseillan"**

~

*Gratin von Jakobsmuscheln und Gambas in
Noilly Prat-Sauce*

~

*Zitronen-Sorbet mit Aperol**

~

*Kabeljauloin auf der Haut gebraten,
friesische Krabbensauce, Chicorée-
Stampf und Salat**

~

Espresso "Shakerato"

*3 Gänge * 35,- € / 5 Gänge 46,- €*