



BAR CAFÉ RESTAURANT

MENÜS

Fauna & Flora Menü

Ochsenschwanz & Kaisergranat
Petersilienwurzel / Kumquats / Feldsalat

Sanft geschmorte Spanferkelbäckchen
Spitzkohl / Dörrobst / Kartoffelschaum

Das Beste von der Eifel Wildsau
Semmelknödel / Rosenkohl / Moosbeeren

Meckenheimer Äpfel & Hafer
Joghurt / Honig / weiße Schokolade

oder
Käse Variation Waltmann

3-Gang Menü – 49 € (ohne Zwischengang)

4-Gang Menü – 64 €

„Surprise Surprise“ Menü

Gerne kreiert Ihnen Chefkoch Michael Gossler aus unseren tagesfrischen Zutaten ein Überraschungsmenü. Es gibt etwas, das Sie gar nicht mögen? Besondere Wünsche lässt er gerne einfließen!

3-Gang Menü – 45 €

4-Gang Menü – 60 €

Gerne bieten wir zu unseren Menüs eine passende Weinbegleitung an!

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.



BAR CAFÉ RESTAURANT

WEINE DES MONATS:

Il Colle, Prosecco Spumante Brut – 37.5

Cara Nord blanc

D.O. Conca de Barberà, Macabeo, Chardonnay, Albarino 2015 – 29.5

Cara Nord rouge

D.O. Conca de Barberà, Garnacha, Syrah, Garrut 2014 – 30



DAS BESTE AUS HEIMAT UND WELT

SALATE

Rapunzelsalat

Kartoffel-Trüffel-Vinaigrette / gebackener Ziegenkäse /
karamellisierte Walnüsse – 14

Caesar Salad

Romana Salatherzen / Caesar Dressing / Parmesan / Croutons – 14

... mit gebratener Maishähnchenbrust „Label Rouge“ – 22

... mit 4 gebratenen Seawater Gambas – 23

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte
der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.*



BAR CAFÉ RESTAURANT

DAS BESTE AUS HEIMAT UND WELT

VORSPEISEN

Surf & Turf

Seawater Gambas & rohmariertes Black Angus Beef

Glasnudeln / Koriander / Erdnüsse – 18

Tartar vom Eifel Ochsen

Kartoffel / Spinat / Bio-Ei – 19

Carpaccio und gebratenes Filet vom Mittelmeer Thunfisch

Thai Mango-Marinade / Avocado-Salsa / Hoisin-Sauce – 19

Ochschwanz & Kaisergranat

Petersilienwurzel / Kumquats / Feldsalat – 21

ZWISCHENGÄNGE

„Unsere Fischsuppe“

Fenchel / Safran Rouille / Crostini – 18

Schwäbische Maultasche vom Kalb

Consomé / Wurzelgemüse – 16



*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte
der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal.*



BAR CAFÉ RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

„Acquarello“ Risotto

Hokaido Kürbis / Parmesan / Kürbiskerne – 18

Hochgebirgskäse Ravioli

„Kärntner Schlutzkrapfen“

Salbei Butter / Haselnüsse / Parmesanfond – 22

Tranche vom Färöer Lachs

Balsamico-Linsen / Topinambur / Lardo – 27

Tranche vom Island Kabeljau

Flönz / Rieslingkraut / Kartoffel-Nussbutter-Püree – 32

Das Beste von der Eifel Wildsau

Semmelknödel / Rosenkohl / Moosbeeren – 34

Dry Age Rinderfilet

„Donald Russel“

Parmesan-Trüffel-Fritten / junger Spinat / Sauce Bernaise – 38

DESSERTS

Sorbet Variation NEES – 9

Meckenheimer Äpfel & Hafer

Joghurt / Honig / weiße Schokolade – 11

„Thomy's Topfenknödel“

Rumtopf-Früchte / Rahmeis von der Tahiti Vanille – 11