

## **4 - Gang Menue**

### **Cannelloni von Flusskrebsen**

Kohlrabi, Apfel, Pfirsich, Parmesan, Thymian Popcorn  
Cannelloni with crayfish  
Turnip, apple, peach, parmesan, thyme popcorn

€ 16,50

\*\*\*

### **Schaumsuppe von Zucchini**

Gebeizter Lachs, Schmand, Safran  
Cream soup from zucchini  
salmon, sour cream and saffron

€ 8,50

\*\*\*

### **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

Estragon Jus, Schwarzwurzelragout, Trüffel-Polenta, Chips  
Medium-rare roast Barbarie Duck Breast  
Tarragon sauce, black salsify ragout, truffle-polenta, chips

€ 28,50

\*\*\*

### **Panna Cotta**

Mohn, Marzipan, Valrhona Schokolade, Pflaumen  
Panna Cotta  
Puppy seeds, marzipan, valrhona chocolate, plumbs

€ 11,50

**Menuepreis € 58,00**

## 3 / 4 Gang Menue

### 4-Gang

#### **Wildschinken aus dem Kondelwald**

Mousse, Birnen, Walnüsse aus dem Villa Garten, Preiselbeeren

Ham from wild boar

Mousse, pears, walnuts, cranberries

€ 14,50

\*\*\*

### 3-Gang

#### **Cremesuppe von Waldpilzen**

Cream soup from wild mushrooms

€ 6,50

\*\*\*

#### **Hirschragout**

Semmelknödel, Rosenkohl, Schalotten

Ragout from venison

Bread dumplings, brussels sprouts, shallots

€ 24,50

\*\*\*

#### **Hausgemachtes Eis**

Verschiedene Sorten aus dem Paco Jet

Home-made ice cream

€ 9,50

**3 Gang € 36,00 oder 4 Gang € 48,00**

**Cannelloni vom Flusskrebse** € 16,50  
Kohlrabi, Apfel, Pfirsich, Parmesan, Thymian Popcorn  
Cannelloni with crayfish  
Turnip, apple, peach, parmesan, thyme popcorn

**Foie Gras** € 16,50  
Birne, Rotwein, Brioche  
Foie Gras  
Pear, red wine, brioche

---

**Schaumsuppe von Zucchini** € 8,50  
Gebeizter Lachs, Schmand, Safran  
Cream soup from zucchini  
salmon, sour cream and saffron

**Consommé von der Strauchtomate** € 8,50  
mit gebratener Wassermelone, Jakobsmuschel Tartar  
Essence of tomato  
with roasted watermelon, scallop tartar

---

<b>Pochierte Lachsforelle</b>	<b>als Zwischengang</b>	<b>€ 20,00</b>
Sellerie in Texturen, Erbse, Dill Sud	<b>als Hauptgang</b>	<b>€ 28,00</b>
Poached salmon trout	intermediate course	€ 16,00
Celery, peas, dill brew	main course	€ 28,00

<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b>	<b>als Zwischengang</b>	<b>€ 20,00</b>
Chutney, Ketchup, Sand, Mousseline vom Kürbis	<b>als Hauptgang</b>	<b>€ 31,00</b>
Roasted Scallops	intermediate course	€ 20,00
Chutney, ketchup, sand, mousseline of pumpkin	main course	€ 31,00

---

**U.S. Rumpsteak** € 37,50  
BBQ – Jus, Speckbohnen, Kartoffelgratin, Rauch  
U.S Rump Steak  
BBQ sauce, green beans wrapped in bacon, potato gratin, smoke

## 5 - Gang Menue

### **Foie Gras**

Birne, Rotwein, Brioche

Foie Gras

Pear, red wine, brioche

€ 16,50

\*\*\*

### **Consommé von der Strauchtomate**

mit gebratener Wassermelone, Jakobsmuschel Tartar

Essence of tomato

with roasted watermelon, scallop tartar

€ 8,50

\*\*\*

### **Konfierter Glen Douglas Lachs**

Landeier, Rote Beete, Kokos, Meerrettich

Confit of Glen Douglas salmon

Farmers egg, red beetroot, coconut, horseradish

€ 20,00

\*\*\*

### **Tournedos vom Hirschrücken**

Haselnusskruste, Pfirsich Jus, Vanille-Pastinake, Pommes Dauphine, Fruchtbrot

Saddle of venison

Hazelnut-crust, peach sauce, vanilla parsnip, dauphine potato and fruit bread

€ 35,00

\*\*\*

### **Exotic**

Kokos, Ananas, Crumble, Mousse, Sponge, Eis

Exotic

Coconut, pineapple, crumble, mousse, sponge, ice-cream

€ 11,50

**Menuepreis € 76,00**

## **Vegetarisches Menue**

### **Carpaccio von Kohlrabi**

Haselnüsse, Trüffel, Schwarzbrot, Parmesan

Carpaccio from turnip

Hazelnut, black bread, truffle, parmesan cheese

€ 12,50

\*\*\*

### **Kürbissuppe**

Kürbiskern Öl, Kürbiskerne, Mousseline, Ketchup

Pumpkin soup

Pumpkin oil, pumpkin seeds, mousseline, ketchup

8,50

\*\*\*

### **Hausgemachte Kürbisravioli**

Nussbutter, Kerne, Schaum

Home-made ravioli from pumpkin

Nut butter, seeds and foam

€ 16,50

oder

### **Winterliche Pasta mit Maronen**

Maronen, Vanille, Chili

WinterPasta

with chestnuts, vanilla and chili

€ 16,50

\*\*\*

### **Winter Apfel**

Delice, Haselnuss, Chutney, Chips, Sponge, Calvados Joghurt Eis

Winter apple

Delice, hazelnut, chutney, chips, sponge, and calvados ice-cream

€ 11,50

**Menuepreis € 45,00**

## Vegetarische Speisen

**Hausgemachte Kürbisravioli** €16,50  
Nussbutter, Kerne, Schaum  
Home-made pumpkin ravioli  
nut butter, seeds and foam

**Winterliche Pasta mit Maronen** €16,50  
Maronen, Vanille, Chilli  
Home-made pasta with chestnuts, vanilla and chili

---

**Rindercarpaccio mit Parmesanspalten** €15,50  
an einem kleinen Salatbouquet  
Beef carpaccio with salad bouquet

**Winzersteak** €12,50  
mit Traubenkonfit auf hausgemachten Bratkartoffeln  
Marinated pork steak with grapes and roasted potatoes

**Rheinischer Sauerbraten** €15,50  
auf Apfelrotkraut und Kartoffelknödel  
Marinated pot roast with red cabbage and potato dumplings

**Hausgemachte Rinderroulade** €15,50  
auf Apfelrotkraut und Kartoffelknödel  
Beef roulad with red cabbage and potato dumplings

**Schnitzel Wiener Art** €11,00  
mit Pommes Frites  
Pork escalope without sauce, served with french fried potatoes

**Schnitzel Zigeuner oder Rahmschnitzel** €11,00  
mit Pommes Frites  
Pork escalope with red and green pepper sauce  
or cream sauce served with french fried potatoes

**Rumpsteak** €24,50  
mediterranes Gemüse, Jus und Pommes Frites  
Rump-steak with mediterranean vegetables  
and french fried potatoes

**Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gericht ein kleinen Beilagensalat für €4,50**

## Digestif

---

### Vallendar:

<b>Zitronengeist</b> 2cl	€ 5,00
<b>Orangengeistlikör</b> 2cl	€ 5,00
<b>Orangengeist</b> 2cl	€ 4,00
<b>Haselnussgeist</b> 2cl	€ 5,90
<b>Alte Traube Weinbrand X.O</b> 2cl	€ 13,50
<b>Brand vom roten Weinbergpfirsich</b> 2cl	€ 6,00
<b>Spätburgunder 1. Gewächs Tresterbrand</b> 2cl	€ 6,50

## Kaffeespezialitäten

---

<b>Coffee &amp; Toffee</b> Espresso mit Sahnelikör	€ 4,50
<b>Rüdesheimer Kaffee</b> Kaffee, Asbach, Würfelzucker und Sahne	€ 7,50
<b>Irish Coffee</b> Kaffee, Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne	€ 8,50
<b>Pharisäer</b> Kaffee, brauner Rum, Rohrzucker und Sahne	€ 6,50
<b>Russische Schokolade</b> Heiße Schokolade, Wodka, Sahne	€ 6,00

## Desserts

**Winter Apfel** €11,50  
Delice, Haselnuss, Chutney, Chips, Sponge, Calvados Joghurt Eis  
Winter apple  
Delice, hazelnut, chutney, chips, sponge, calvados yoghurt ice-cream

**Exotic** €11,50  
Kokos, Ananas, Crumble, Mousse, Sponge, Eis  
Coconut, pineapple, mousse, sponge and ice-cream

**Panna Cotta** €11,50  
Mohn, Marzipan, Valrhona Schokolade, Pflaumen  
Panna Cotta  
Poppy Seed, Marzipan, Valrhona chocolate, plumbs

**Hausgemachtes Eis** €9,50  
Verschiedene Sorten aus dem Paco Jet  
Home made ice-cream

---

**Feine französische Käseauswahl aus dem Fromagair**

<b>4 Sorten</b>	€10,50
<b>6 Sorten</b>	€14,50

Feigensenf, getrocknete Aprikosen, Nüsse, frisches Baguette, Trauben  
Fine selection of french cheese from the fromagair

four sorts	€10,50
six sorts	€14,50

fug-mustard, dried apricots, nuts, fresh baguette, grapes

---

**Gerne flambieren wir ab 2 Portionen für Sie am Tisch**  
We are happy to flambé for you at your table

**Crêpe Suzette mit Bourbon Vanilleeis** €14,50  
Crêpe Suzette with ice cream of bourbon Vanilla

**Rumkirschen mit Bourbon Vanilleeis** €14,50  
Cherries in rum with ice cream of bourbon vanilla