

Salate und Vorspeisen

Heimisches Forellenfilet „mild“
aus dem Wacholderrauch an Apfelmeerrettichmouse
und Holunder-Preiselbeersofse



7,50 €

Räucherlachstartar auf Kartoffel Spaghetti
an Orangen-Avokadocreme

8,50 €

Feldsalat in Kartoffelspeckdressig
mit gebratener Wachtelbrust und Cranberrysoße

8,50 €

Eifeler Ziegenkäse im Honig-Thymian Speckmantel gebacken
an Blattsalat in Kartoffeldressing ^(2,3)



8,50 €

Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten
auf Birnen Fenchelsalat

9,50 €

Suppen

Vegetarisch

Rote Beete Süppchen mit Birnen Zimtschaum



3,80 €

Eifeler Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben ^(2,3)



4,20 €

Essenz von Steinpilz und Tomate
mit Wildschweinklößchen
Käseblättertartigstange



5,50 €

Ahrriesling Lauchcremesüppchen
mit gebratenen Riesengarnelen und Ingwer

5,80 €

Hauptgerichte

Medallions vom Schweinefilet auf Rahmspeckchampignons,
Der Klassiker vom Sonnenhof – saftig und zart -
Karotten-Sellerieragout und Döppe- Küchlein ^(2,3) 16,50€

Barbarie Entenbrustfächer auf Orangencassisoße
mit Broccolimousse und Mandelbällchen, rosa und knusprig gebraten 18,50€

Cordon Bleu von der Kalbskeule
- das Original ein Genuß –
mit Mandel- Broccoli und gebackenem Käsespätzle 19,50 €

Aus Fluss und Meer

Riesengarnelen gebraten in Knoblauch-Rosmarien-Butter
an buntem Pfannengemüse der Saison
und gebackenen Kartoffelspalten 18,50 €

Zander und Lachsfilet in Brickteig gebacken
an Paprika Sherryschaum
Blattspinat und Bunten Basilikum Rahmnudeln 20,50€

Kleine Portionen Im Gußpfännchen serviert:

Zwei Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons
auf Spätzle und Käse gebacken dazu kleiner Salat 13,50€

Vegetarisch:

Tortellini gefüllt mit Mozzarella und Tomate
mit geriebenem Käse gebacken mit Vitaminsalat 12,50 €

Vollwert/Vegetarisch

Vollkorn Dinkel Strudel
mit Eifeler Ziegenkäse und Gemüse gefüllt
auf Paprikagnocci im Kaiserschotenstern 14,50 €

Mein Küchenteam und ich kreieren für Sie mit frischen Produkten, bevorzugt aus der Region, auf hohem Niveau, ein gehaltvolles und intensives Geschmackserlebnis.

Wenn es Ihnen gefällt, sagen Sie es weiter, wenn nicht, sagen Sie es bitte uns

Danke

und dann noch was besonders Feines..

Heimisch Regional



<i>Variation vom heimischen Jungschwein</i> mit Trockenobstspießchen an Malzbiersoße Honig Karottenmousse und Haselnuss Butter Gnocci	17,50€
<i>Zweierlei vom Wimbacher Milchlamm geschmort</i> - mild und fein mit keinerlei Schafsgeschmack – an geschwenktem bunten Gemüse und Döppe Küchlein	17,50 €
<i>Perlhuhn von unserer Antweiler Geflügelfarm</i> - urig und fein – an Hokkaido Kürbisragout und gebackenen Rahmkartoffeln	16,50 €
<i>Duett vom Eifelrind</i> - kräftig, deftig und intensiv – geschmortes Bäckchen und Roulade mit Speckwirsinggemüse und Zwiebelkartoffelpüree	19,50€
<i>Ragout und Rückensteak vom Eifelhirsch</i> - wild und zart– an Wacholderrahm mit Waldpilzen Speckrosenkohl und Maccadamia- Nuss- Herzoginkartoffeln	20,50 €
<i>Heimisches Rinderrückensteak „ 250g Rohgewicht“</i> mit glasiertem grünen Pfeffer und Zwiebeln an Weinbrandrahm Speck-Lauch-Gemüse und gebackene Rosmarin Kartoffel Spalten	21,50€
<i>Saiblingröllchen gefüllt und gedämpft</i> - aus heimischen Teichen zart und edel – auf Ahrriesling- Kaviarschaum Rote Beete und Erbsenpüree	17,50 €

Mein Küchenteam und ich kreieren für Sie mit frischen Produkten, bevorzugt aus der Region, auf hohem Niveau, ein gehaltvolles und intensives Geschmackserlebnis.

Wenn es Ihnen gefällt, sagen Sie es weiter, wenn nicht, sagen Sie es bitte uns

Danke

*Besonderer Genuss
von uns empfohlen*

Keule und Brust von der Grafschafter Freilandgans

- edler Genuss saftig im Ganzen geschmort –
mit glasierten Maronen
Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen

19,50 €

Mit Mediterranem Gemüse gefüllt und geschmorte Gans

mit glasierten Oliven und Tomaten und Paprika Gnocci

19,50€

Dessert

Zweifarbige Schokoladenküchlein

mit Birnen-Zitronenmelisse Kompott

7,50€

Adenauer Sonnenhof Drümmelchen

- gebackene Kartoffelsüßspeise –
mit Zimt Pflaumeneis und Lebkuchensoße

7,50 €

Parfaitvariation an Fruchtig Knusprigem

7,50€

Heimische und Internationale Käse

als Varianten mit Früchten und Orangensenf

8,50€