



## VOR

Creemesuppe aus jungen, süßen und erdigen Sechtemer Sellerieknollen auf Basis unseres Kalbsfonds 5,9

Traditionelle handgemachte Nettersheimer Knudeln, geschmorte Zwiebeln, Blankenheimer Speck, Butter 7,9

Halbes Pfund Miesmuscheln auf rheinische Art mit frischem Eifeler Bauernbrot 9,9

Schinken vom Eifeler Wildschwein, Sechtemer Feldsalat, geröstetes hausgebackenes Buchweizenbrot 10,9

## HAUPT

Traditionelle handgemachte Nettersheimer Knudeln mit kräftiger Wild-Bolognese vom hiesigen Wildschwein aus selbstgewolftem Reh, Wildschwein und Hirsch. Die leckerste "Resteverwertung", die es gibt! 14,9

Feather Blade (oder, etwas weniger sexy: Mittelbug) vom Keldenicher Limousinrind - ein als Steak geschnittenes Stück aus der Schulter, das über Stunden bei niedriger Hitze in Steinfelder Klosterbier butterzart geschmort wird. Die daraus gezogene Sauce ist göttlich (kleines Wortspiel...)! Dazu Gremolata sowie unsere Tagesbeilage 18,9

In Butterschmalz gebratenes Tri-Tip-Steak (auch: Pastorenstück) vom Keldenicher Limousinrind, sous-vide auf genau 58°C medium gezogen, serviert mit einer gehaltvollen Pfeffersauce, handgeschnittenen Fritten und feldfrischem Salat der Saison 18,9

Frisch paniertes und in Butterschmalz ausgebackenes Schnitzel vom Sistiger Reh, ja, richtig gelesen - vom Reh! Dazu eine kräftige Rotwein-Wildjus, Ka-Pü und geschmorter Spitzkohl 19,9

Frisch paniertes und in Butterschmalz ausgebackenes Kalbsschnitzel vom Feinsten - ganz wie früher, vor Beginn der TK-Fritteusen-Ära. Natürlich mit unseren handgeschnittenen Fritten und einem knackigen, feldfrischen Salat der Saison 18,9

*Tagesbeilage: Cremiges Sellerie-Kartoffelpüree, geschmorter Wintermangold vom Bauern Hartmann in Sechtem*

## NACH

Aus belgischer Kuvertüre und unzähligen Sistiger Eiern gemachte Mousse au Chocolat 4,9

Je eine Kugel Eis: Ziegenjoghurt mit karamellisierten Walnüssen und Honig, Walnuss mit echtem Lübecker Marzipan. Plus Pflaumenschaum. Plus Minz-Chiffonade (Fachbegriff. Kennt der Servicemitarbeiter bestimmt auch nicht...;) 6,9

*Bei alleiniger Bestellung einer Vorspeise oder Beilage berechnen wir einen Aufwandszuschlag von 2 €, da ein winziges Restaurant wie der Freistaat vom Verkauf von "Kleinigkeiten" nicht leben kann; Vorspeisen werden i.d.R. über die Hauptgänge "quersubventioniert". Wir bitten um Verständnis.*