



Davor

Nettersheimer Knudeln, Sechtemer Zwiebeln, Blankenheimer Speck, Butter (v mögl.) 9,9

Feta von der Kirchheimer Ziege, geröstete Haselnüsse, Rote-Bete-Carpaccio 9,9

Crèmesuppe vom Sechtemer **Kürbis** & Rövenicher **Apfel**, Crème Fraîche, Ras-el-Hanoût 7,9

...und dann

Spare Ribs vom Eifeler Schwein, hausgemachte **BBQ-Sauce**, **Fritten** auf belgische Art, **Salat** der Saison von Bauer Helmut 26,9

Gebratene **Forelle**, im Fließwasser des Krebsbachtals aufgezogen und fangfrisch geliefert, Zitronenbutter, **Fritten** auf belgische Art, **Salat** der Saison von Bauer Helmut 28,9

Traditionelle Nettersheimer **Knudeln***, Sechtemer **Zwiebeln**, Blankenheimer **Speck**, Petersilie, Butter (v mögl.) 17,9

Featherblade aus der Eifeler **Rinderschulter**, kräftige Klosterbiersauce, cremiges **Kartoffelgratin**, ofengebackene **Zucchini** 25,9

Paniertes und in Butterschmalz ausgebackenes **Schnitzel** vom Eifeler **Kaninchen**, cremiges **Kartoffelgratin**, ofengebackene **Zucchini**, Birgeler Senf-Mayo 23,9

“Zingsheimer **Burger**” - Pulled **Chicken** von Claudias artgerecht gehaltenen Brudergockeln, frisch gebackenes **Sauerteigbrot**, Tomate, Zwiebel, Rucola, knuspriger Speck, Birgeler Senf & hausgemachte BBQ-Sauce, **Salat** der Saison von Bauer Helmut 23,9

Großer **Salat** der Saison, **Fetakäse** von der Kirchheimer Ziege, frisch gebackenes **Brot** 16,9

Frittensaucen: Mayo, Ketchup, Joppie

Abschluss!

Galette mit Streuobstäpfeln, Vanilleeis 7,9

**Aus küchentechnischen Gründen leider nicht mehr als drei Portionen Knudeln pro Tisch möglich.*