

Speisekarte



Vorspeisen

„Nikos Spezialität“

Tatar vom Limousin Rinderfilet
mit Reibeküchlein und Sauerrahm
14,50 €

Der Klassiker Eifler Blutwurst

gebraten „auf Himmel und Erde“ mit Röstzwiebeln
8,50 €

„Schmitz“ Bouillabaisse

Eintopf von Edelfischen mit Scampi und Knoblauch-Baguette
8,90 €

Trilogie vom Ziegenkäse

Crème Brûlée – Terrine auf Quittenchutney – Gratiniert mit Akazienhonig
9,50 €

Carpaccio vom Limousin Rinderfilet

„wie immer“ gut
12,50 €

Gegrillte Scampi

mit getrüffeltem Ravioli auf Hummerschaum
13,90 €

Salate

Kleiner Beilagensalat

4,90 €

Knackige Sommer-Salatvariation

mit Trauben, Nüssen und Pinienkernen an Himbeeressig-Dressing

7,50 €

Feldsalatröschen

mit geröstetem Speck, Croûtons und pochiertem Ei an hausgemachtem Kartoffel-Dressing

8,90 €

Caesar Salad mal anders

Räucherlachs, lauwarme Scampi und Romanasalat mit Parmesan, Knoblauch-Croûtons an Caesar-Dressing

12,90 €

Suppen



vom Eifler Rind

mit Trüffelmouse gefüllte Crêpe-Roulade

5,50 €

Feine Hummercremesuppe

mit gebratenen Scampi

7,90 €

Fleisch

Gebratenes Perlhuhnbrustfilet

leichte Pfeffer-Sauce dazu cremiger Kartoffelgemüserisotto

17,50 €

Thüringer Duroc-Schweine-Kotelett

natur oder gebacken mit Spitzkohl und Bratkartoffeln

17,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Butter gebacken mit Gurkenkartoffelsalat, Zitrone und Sardelle

19,90 €

Sylter Deichlammrückenfilet

unter der Kräuterkruste auf Balsamico Jus mit mediterranem Gemüse und
Kartoffelgratin

25,00 €

Limousin Rinderfilet

an einer Barolo-Schalotten-Sauce mit gegrilltem Gemüse und getrüffeltem
Kartoffelpüree

26,50 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

auf Senf-Gurken-Schaum dazu feines Gemüse und rustikaler Kartoffelstampf

18,50 €

Gegrillte Scampi

auf Curry-Wok-Gemüse mit Kräuter-Basmatireis

19,90 €

Seeteufelmedaillons

auf cremigem Graupenrisotto mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

26,50 €



Matjes

Original Holländische Matjesfilet

mit roten Zwiebelringen und gebuttertem Vollkornbrot

Vorspeise 8,50 €

Hauptgang mit Speckkartoffeln 13,80 €

Pfifferlingskarte

Vorspeisen

Latte Macchiato von frischen Pfifferlingen
mit krossem Speckstreifen und Crostini Taler
7,50 €

Gebratene frische Pfifferlinge
mit Speck und Zwiebeln, Reibeküchlein und Salatbouquet
14,50 €

Semmelknödel von frischen Pfifferlingen
auf Chili-Parmesan-Schaum und Südtiroler Speck
Vorspeise 9,50 €
Hauptgang 14,50€



Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons
auf cremigen Pfifferlingen mit knackigem Gemüse und Kartoffelgratin
17,50 €

Gegrilltes Rumpsteak
unter der Pfifferlingskruste mit jungem Spitzkohl und Bratkartoffeln
24,50 €

Lachsfilet
unter der Kartoffelkruste mit einem Ragout von frischen Pfifferlingen
19,50 €

**Lassen Sie
sich
von unserem
Dessert-Wagen überraschen!!!**

