

Silvester 2018/2019

Vorspeisenteller Adjiss 2018

Entenbrust aus dem Rauch an Preiselbeersahne

Lachsterrine mit Spinat und Frischkäse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Ziegenkäse und Williams Birne unter Blätterteig gebacken

Knackiger Wildkräutersalat an fruchtigem Himbeer-Walnuss Dressing und Kürbiskernen

12,90 €

*Klare Essenz von Eifeltomaten
mit luftigem Quarkknockerl*

5,50 €

*Zarter Rehrücken aus heimischer Eifel-Jagd
unter einer Steinpilz-Rosmarin Kruste
dazu Ahrrotweinsosse
Brokkoli Röschen und Kartoffelgratin*

29,90 € oder

*Tranchen vom Putenbrustfilet und Kalbsfilet
dazu cremige Soße mit Kräutern und Pilzen
Zucchini und Süßkartoffelgnocchi*

28,90 € oder

*Edelfisch-Grillteller für Genießer
Gambas Seeteufel Kabeljau Saibling
glasiertes Gurkengemüse und Kräuter Risotto*

27,90 €

Dessertteller 150 Jahre Schneider am Maar

Mousse vom Eifelholunder und weißes Schokoladenmousse im Schokoladenkörbchen

Raffiniertes Pralinenhalbgefrorenes

Crème Bruleé mit knuspriger Karamelldecke

Obst, Zimtwaffelröllchen und Gebäck

9,90 €

Ab 17:30 Uhr
bis 22:00 Uhr



*Zartes Rehragout aus Eifel-Jagd
an leckerem Wacholderrahm
hausgemachte Spätzle
Apfelmus mit Preiselbeeren*

17,90 €

*Kerniges gegrilltes Rumpsteak
vom Eifelrind mit Röstzwiebeln
hausgemachte Kartoffelkroketten
Knackiger Salat*

24,90 €

*Geschnetzeltes von der
Freilandpute mit Pilzen
Basmatireis und Brokkoli*

16,90 €

*Wiener Schnitzel vom Kalb
hausgemachte Kartoffelkroketten
Knackiger Salat*

19,90 €

*Gebackenes Gemüse-Türmchen
mit Auberginen, Tomaten und
Zucchini und Büffelmozzarella
serviert mit Polenta*

14,90 €

