



À-la-carte
Vorspeisen

Pastete von der Ente im Teigmantel auf Chicorée-Cranberrys Salat 16we 18 22 23pa 25
€ 13,90

Croquettes de crevettes aus Heist 16we 17 18 19 22 24 25
kl. Portion (1Stk.) € 8,40 · gr. Portion (2Stk.)
€ 16,00

Gratinierter Bouquet des Moines - Val Dieu Käse mit Filets von der Blutorange
auf Mesclun Salat mit Walnüssen
16we 18 22 23wa 25
kl. Portion € 14,90 · gr. Portion € 18,50

Warme Zwischengerichte

Samtsuppe von Gulpener Senf 16we 22 25
kl. Portion: €7,50 gr. Portion: € 9,50

Graupenrisotto mit Flusskrebsen und Schaum von Krustentieren 16we 17 22 24 27
kl. Portion € 15,50 · gr Portion € 22,50

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Zitrone
an lauwarmer Karamell-Pinienkern Vinaigrette
16we 18 22 23ha
kl. Portion € 13,90 · gr. Portion € 20,50



Hauptgerichte

Skrei – Winterkabeljau & Pancetta Crunch
Auf Riesling-Sauerkraut und Pommes Dauphines 18 19 22 24 27
€ 29,90

Grünkernrisotto mit Steckrüben, Bergkäse und gegrillter Pastinake 16we 22
kl. Portion € 14,90 · gr. Portion € 18,50

Wildgulasch aus dem Seffenter Revier mit Kartoffel-Pastinaken-Topinambur Gratin
und glasierten bunten Möhrchen 18 22 27
€ 26,50

Surf & Turf
Rinderhüftensteak 200gr mit Scampi, Beilagen Salat & Süßkartoffelpommes
Bernaise und Hummerschaum 17 18 22 25
€ 32,50
oder ohne Scampi, mit Pfeffersauce 18 22 25
€ 27,50

Kaninchenkeule Süß-Sauer mit böhmischem Knödel und violetten Knöppchere
23,50€
16we 22

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitronenspalte 16we 18 25
€ 29,90



Desserts

Cappuccino-Schoko Törtchen mit Karamellsauce und Spekulatius Crunch und Vanilleschmand ^{16we 18 21 22}
€ 9,50

Crème Brûlée à la Paul Bocuse
klassisch, karamellisiert ^{18 22}
€ 9,50

4erlei Käsebrettchen
mit Kletzen-Früchtebrot & Aachener Pflümli ^{9 22 23ma 23ha 23wa}
€ 13,90



Kinder-Schlemmerkarte

Kleines Wiener Schnitzelchen
mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise 1 2 3 16we 18 25
€ 12,00

Knusper-Fischstäbchen mit Zauberspinat und Kartoffelwolken 16we 19 22
€ 10,50

Spaghetti Wiener mit Ketchup 16we
€ 9,50

Birdie-Räuber
Ein leerer Teller zum Plündern von den anderen Gästen
€ 0,00

Der Schneeberg & die Beerenbande
Cookie-Eis-mit Waldbeeren & Gummibärchen 2 16we 18 22
€ 4,50

Zusatzstoffe & Allergene: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 genetisch verändert, 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen 16we, Roggen 16ro, Gerste 16ge, Hafer 16ha), 17 Krebstiere, 18 Eier, 19 Fisch, 20 Erdnüsse, 21 Sojabohnen, 22 Milch, 23 Schalenfrüchte (Mandeln 23a, Haselnüsse 23ha, Walnüsse 23wa, Cashewnüsse 23ca, Pekannüsse 23pe, Paranüsse 23pa, Pistazien 23pi, Macadamianüsse 23n)
24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesamsamen, 27 Sulfite, 28 Lupine, 29 Weichtiere.

Alle Preisangaben in Euro inkl. Gesetzl. MwSt. und Bedienung, Änderungen vorbehalten.



Weinkarte ²⁷

Offene Weine 0,2 l 0,75 l

2024 Grauburgunder Pfandturm Dr. Kohler, Rheinhessen 8,50 € 29,00 €

2024 Pinot Gris Domäne Steenberg, Limburg 9,00 € 34,00 €

2024 Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand, Languedoc 8,50 € 29,00 €

2022 Primitivo Centurio Minor, Apulien 8,50 € 29,00 €

2022 Nero d'Avola Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien 8,50 € 29,00 €

Prickelnd ²⁷ 0,1 l 0,75 l

Prosecco Spumante Extra dry Sacchetto Venetien 5,50 € 29,00 €

Crémant de Loire Rosé Bouvet, Loire 6,00 € 39,00 €

Taittinger Brut Réserve Taittinger, Champagne 14,00 € 89,00 €

Studio Italiano Spumante 0,0%- alkoholfrei Kolonne Null 4,00 € 29,00 €

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine ²⁷

2024 Pinot Gris Domäne Steenberg, Limburg 9,00 € 34,00 €

2024 Riesling Domäne Steenberg, Limburg € 34,00 €

2024 Gewürztraminer Domäne Steenberg Limburg € 40,00 €

2024 Grauburgunder Pfandturm, Dr. Köhler Rheinhessen 0,2L/0,75L 8,50 €/29,00 €

2024 Grauburgunder Dreissigacker, Rheinhessen 35,00 €

2024 Summerfeeling – feinherb Weingut Landerer, Baden 29,00 €

2024 Sauvignon blanc „Heritage“ Gérard Bertrand, Languedoc 29,00 €



2024 Sancerre blanc Domaine Bernard Reverdy & Fils, Loire 45,00 €

2024 Chablis „Cellier du Valvan“ Louis Jadot, Chablis – Burgund 59,00 €

2024 Vermentino „Cala Real“ Sella & Mosca, Sardinien 35,00 €

2024 Lugana Prestige Ca’Maiol, Lombardei € 39,00 €

2024 Orvieto Classico Superiore San Giovanni Castello della Sala - Antinori, Umbrien 45,-€

2024 Nounat Binigrau, Mallorca 45,00 €

Roséweine ²⁷

2024 Pinot Gris Blush Domäne Steenberg, Limburg 40,00 €

2024 Gris Blanc Gérard Bertrand, Languedoc 8,50 € 29,00 €

2024 Aix Maison Saint Aix Coteaux d’Aix en Provence € 39,00 €

2024 Calafuria Tormaresca – Antinori, Salento – Apulien 39,00 €

Rotweine ²⁷

2021 Spätburgunder Geil’s, Rheinhessen 29,00 €

2022 Château Hauchat Famille Saby, Fronsac 35,00 €

2022 Primitivo Centurio Minor, Apulien 8,50 € 29,00 €

2022 Nero d’Avola Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien 8,50 € 29,00 €

2022 Villa Antinori rosso Antinori Toscana € 39,00 €

2020 Brunello di Montalcino Argiano 95,00 €

2022 Tignanello Tenuta Tignanello 179,00 €

2020 Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja 35,00 €

Edelsüß ²⁷

2022 Gewürztraminer Domäne Steenberg, Limburg 0,375L 48,00 €