



VORSPEISEN

Bio Tomaten aus der Eifel, Holunderblütenvinaigrette, „Nordsee-Feta“, Sonnenblumenkerne.....	14
Wild Garnele, Cedri Zitrone, Gurken, Dashi Olivenöl Sud, Dill.....	17
Kalbs-Salat [<i>Hüfte & Zunge kalt aufgeschnitten</i>]	
Schnittlauch-Vinaigrette, Rauchforellen Creme, Radieschen, Kartoffelchips.....	15
„Charcuterie“	
Metzgerei Feinkost, eingewecktes Gemüse Jahrgang 2020	15
Kleines Ragù a la Bolognese vom Kalb „ <i>Nose to Tail</i> “, Gnocchi, gereifter Käse.....	13
Gebatene Blutwurst vom bergischen Schwein, eingeweckte Rote Bete, Pfirsich, Liebstöckel-Chimichurri.....	13
Suppe von gerösteten Eifler Bio Tomaten, gebackene Aubergine, Basilikum	12

HAUPTGÄNGE

Gegrillte Bio Spitzpaprika aus der Eifel, Käse vom Backensholzer Hof, Bulgur, Tapenade, Pistou.....	20
Isländischer Seeteufel, Blumenkohl [<i>Püree, eingelegt & gebraten</i>], Kapern Senf Sauce, Estragon.....	31
Frikadelle von Zander & Wels, Artischocken, Minze, Erbsen-Risotto „Acquerello“, Meerrettich-Velouté	26
Eifler Kaninchen [<i>Gefüllter Rücken & Bratwurst</i>]	
Sauerkraut mit Vanille & Holunderblüte, Kartoffelpüree „Beurre Noisette“	28
Heimisches Sommer Reh [<i>Rosa gebraten & geschmort</i>], Mangold, Pfifferlinge, Topinamburpüree, eingeweckte Rotweinkirschen Jahrgang 2020	31
Filet vom Eifelrind, Bohnengemüse, getrüffelte Krokette, Bergpfeffer-Jus.....	44
<i>Wir setzen auch beim Steak auf heimisches Fleisch von hoher Qualität, dieses erfordert Respekt und [Ruhe-] Zeit bei der Zubereitung. Wir braten unser Fleisch Medium, oder auf Wunsch Medium-Rare / Medium-Well. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir es nicht durchbraten!</i>	

BEILAGEN

Fritten <i>in Gänseschmalz ausgebacken</i>	5
Mayo / Ketchup / Trüffel-Parmesan-Creme	1 / 1 / 2
Pfifferlinge in Eifel-Bio-Butter gebraten.....	12
Kräutersalat vom Keltenhof, Hausdressing, Gemüse & Knuspriges	8





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

MENÜ

Brot, Butter & Gereiftes



Wild Garnele, Cedri Zitrone, Gurken, Dashi Sud, Dill



Suppe aus gerösteten Eifler Bio Tomaten, gebackene Aubergine, Basilikum



Frikadelle von Zander & Wels

Artischocken, Minze, Erbsen- Risotto „Acquerello“, Meerrettich-Velouté

nur im 5 Gang



Eifler Kaninchen

Sauerkraut mit Vanille & Holunderblüte, Kartoffelpüree „Beurre Noisette“



„Panna Cotta“

Vegetarisches Menü

(auf Nachfrage)

4 Gang **52**

5 Gang **62**

Menü

4 Gang **62**

5 Gang **72**

Menü

inkl. Getränkebegleitung & Wasser

4 Gang **94**

5 Gang **115**

DESSERT UND KÄSE

„Panna Cotta“, Aus Eifeler Bio Sahne, Salat von grünen Pflaumen & Mirabellen, Karamellisierte Haferflocken.....	12
„Affogato al caffè“ Cold Brew Espresso, Vanille-Eis, Rum „Barrel Aged“	10
„Schwarzbeernock´n“ <i>[die Österreichische Antwort auf Blaubeer Pfannkuchen]</i> Wilde Waldheidelbeeren, Joghurt Eis.....	11
„Tarte Tatin au Pêche“ Pfirsich Tarte, Lavendel Eis.....	12
Heimische Käse, Chutney, Früchtebrot <i>handwerklich hergestellte [Rohmilch] Käse</i>	3 Stk. / 12 5 Stk. / 18

*Alle unsere Lebensmittel stammen aus verantwortungsbewusster Landwirtschaft.
Infos bezüglich unserer Lieferanten & Partner bekommen Sie auf unserer Website oder von unserem Team.*

Was unsere Küche verlässt ist hausgemacht oder stammt von Menschen, die genauso leidenschaftlich ihrem Handwerk nachgehen wie wir.

*Änderungswünsche berechnen wir mit +3€
Eine Vorspeise oder Fritten allein im Hauptgang berechnen wir mit +5€*

