

NWDM - Norman Wegner Das Menü

Eifeler Bio-Tomaten mit gebratenen Garnelen
& Basilikumgranitée

*

„Stulle“

Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb & rote Zwiebel

*

Gebratenes Kalbsfilet mit Schalotten / glacierten Radieschen & Polenta

*

Joghurt-Erdnuss Panna Cotta mit Bergamottecrème & Zartbittersorbet

49,00 [4 Gänge] **39,50** [3 Gänge / ohne Stulle]

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Rucola Salat & gebackene Kapern	13,50
Gemischte Blattsalate mit eingelegten Schalotten / Rösti & Frischkäse	12,00
„Stulle“ - Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb & rote Zwiebel	13,00
Eifeler Bio-Tomaten mit gebratenen Garnelen & Basilikumgranitée	15,00
Rindertatar mit eingelegter Gartengurke / Bete aus dem Salzteig & Pommerysenf - Eis	14,00
Tramezzinisandwich - mit Schmorfleisch gefüllt - dazu Zitrusdip & Salatbouquet	13,00 / 19,00

Hauptgerichte

Karamellierter Ziegenkäse mit Zucchini / Kirschtomaten / Salbeignocchi & Pesto	16,50
Risotto mit gebratenen Wildgarnelen / Gartenerbsen & Minze	23,00
Wiesenkräutersalat mit gebratenem Fisch und Meeresfrüchten & Oliventapenade	24,50
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch mit sautierten Pfifferlingen & Salat	24,50
Schottisches Lachsfilet mit Pinienspinat / Kartoffelstampf / Röstzwiebeln & Portweinglace	22,50
Gebratene Perlhuhnbrust mit sommerlichem Wok-Gemüse / Reis & Thaicurrysauce	22,50
Irischer Rindertafelspitz – trockengereift & rosa gegart - Bohnen / Markkroketten & Sauce Bearnaise	23,50
Gebratenes Kalbsfilet mit Schalotten / glacierten Radieschen & Polenta	27,50

Dessert

Eis & Sorbet Auswahl aus unserer Patisserie	7,50
Joghurt-Erdnuss Panna Cotta mit Bergamottecrème & Zartbittersorbet	8,00
Kleines Überraschungsdessert im Glas	4,50