

Lokale Helden



Salate

Gegrillte Birne & Rote Bete

Die Süße gegrillter Birnen und das herbe der Roten Beete wird durch Honig von Kaiserschote-Bienen und milden Kräuteresig verbunden und mit einem Tropfen Minzöl abgerundet.

+ **Gepökelte Ochsenbrust & Roggenbrot**

Knusprige Chips mit Anis, Ingwer, Pfeffer und Piment, karamellisierte Sonnenblumenkerne und gerösteten Roggenbrotwürfelchen mit Zitronenpfeffer und Fleur de Sel – eignet sich auch als

7,00 €

Gartenrauke, Pfannenzpilze und Petersilienwurzel

pikant gebratener Salat mit aromatischen Kräuterseitlingen, der Frische von Bio-Zitrone und der milden Schärfe von Tellicherry Pfeffer

+ **Salat Crunch**

In Olivenöl geröstete Maisbrotwürfelchen und Pinienkerne, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Kornblumen eignet sich auch als Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

7,00 €

Kartoffelsalat »Lokaler Held«

Die frühe Sieglinde mit Zwiebeln und Senfdressing

+ **Rote-Bete-Chips & Brezel-Croûtons**

Hauchdünne Rote-Bete-Scheiben, schonend getrocknet und gebackene Laugenbrezel-Würfel, mariniert mit Honig und Senf

6,00 €

Äapeschlot »Deluxe«

Die frühe Sieglinde mit Zwiebeln und Senfdressing

+ **»Halven Hahn« Crunch** geröstete Roggenbrot-Würfelchen und Käse Pops

6,00 €



Gourmet Eintöpfe

Lokale Helden und Mettenden »unter sich«

mit herzhaften Mettenden. Oma wäre stolz auf uns! Das Rezept haben wir von Ihr abgeschaut, ein wenig modernisiert, die Zutaten kommen aus unserer Region und Einwecken ist eh cool!

6,00 €

»Vegane Helden unter sich«

Das Gemüse für diesen Eintopf mit Pardina Linsen kommen aus unserer Region.

6,00 €



Hauptspeisen

Schmorbraten vom Eifler Rind in »Ursprung-Jus«

Das Eifler Rind mit Bouquet Garni und Urkarotte in Rotwein aus Ellerstadt zart geschmort. Wir lassen dafür mittlerweile jedes Steak liegen!

+ Gemüse + Annabelle

Annabelle Kartoffeln und bunte Schmorgemüse

11,00 €

Eifeler Landschwein & Zwiebel-Marmelade

Magerer Rücken, mild geräuchert und gepökelt mit körniger Senfsoße

+ Trauben-Rieslingkraut & Annabelle

Weinsauerkraut mit Trauben, Kartoffeln und Rieslinggewürz, fruchtig-säuerliche Aromen von Apfel, grüner Mango und Lemon Myrtle gepaart mit einer feinen Schärfe, umspielt von Minze und Kardamom.

10,00 €

Rheinischer Sauerbraten-Gulasch

mit Rosinen, Schwarzbrot und gerösteten Mandeln

+ Semmelknödel mit Petersilie

Herzhafte Knödel aus guten Bäckerbrötchen

11,00 €

Currywurst deluxe

Bratwürste vom Eifeler Landmetzger in unserer legendären Currysauce

Topping: Hausgeräuchertes Currypulver

6,00 €

vegetarische Auswahl

***Feuer Jakob | Currywurst vegetarisch**

*Tofu, Rauch und Würze - cooler als Wurst. in unserer legendären Currysauce

Topping: Hausgeräuchertes Currypulver

6,00 €



Dessert

Blaubeer-Buttermilch Kuchen

Blaubeeren gelten als lokales Superfood, entsprechend viele davon finden Sie in diesem saftigen Rührkuchen mit der frischen Note von Buttermilch

4,00 €

Prumme und Arme-Ritter

Ofengebackene Zwetschgen mit einem guten Glas Rotwein und Sternanis.

Arme Ritter Crumbel

Milchbrötchen mit Vanille geröstet.

5,00 €