

Vorspeisen

Portion

Zaziki | Taramas | marinierte Kalamta-Oliven
je 8€

Gegrillter Oktopus

Peperonata | geräuchertes Kartoffelpüree
20€

Tatar von der Fjordforelle

Seespargel | Gurkensud | Wasabi
19€

Zucchinipuffer

in Rote Bete gebeizter Lachs | Joghurt | Amarant
17€

Babycalamari

karamellisierte Aioli | in Reismehl gebacken
16€

Feta aus dem Ofen

Ochsenherztomate | Paprika | Oregano | Zwiebel
15€

Grüne Erbsensuppe

gerösteter Serranoschinken
11€

Unser Brot backen wir täglich selbst
Ohne Zusatzstoffe. Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Liebe.

Bei Fragen zu Allergenen u. Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Fisch

Gebratene Seezunge

Salbeibutter | Marktgemüse | Bratlinge

54€

Lachsfilet

Senf-Honigsoße | Möhren | Erbsenpüree

31€

Fish`n`chips

Backfisch | Remoulade | Kartoffelchips | Salat

25€

**auf Vorbestellung
große Fische aus Wildfang
Austern, Hummer, Seafood**

Fleisch

Kalbsfilet

Jus | Marktgemüse | Nussbutter-Selleriepüree
45€

Lammkrone

Café de Paris Soße | Macadamia | Bohnen | Gratin
38€

Burger vom Wagyrind

Brioche | Cheddar | Trüffelmayo
Kartoffelchips | Salat
28€

Vegetarisch

Trüffelpasta

frische Tagliarini | Trüffelsud | Schwarzes Gold
28€

Gerichte für 2 Personen

nach Verfügbarkeit und auf Vorbestellung

Porterhouse Steak

ca. 1,2kg

120€

Rindertomahawk

ca. 1,2kg

115€

Gegrillter Wolfsbarsch

ca. 1-1,2kg

110€

catch of the day

Tagespreis

als Beilagen servieren wir Gemüse und Bratlinge

Klassiker vom Lavagrill

Grillteller

Medaillon und Spieß vom Eifeler Schweinefilet,
Hacksteak und Hähnchenbrustfilet
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat

31€

Filetspieß

gegrillter Spieß vom Eifeler Schweinefilet
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat

27€

Bifteki

mit Schafskäse gefülltes Hacksteak
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat

25€

Caesar Salat

Romanasalat | Caesardressing | Bacon

16

dazu

gegrillte Hähnchenbrust

+8€

5 gebratenen Riesengarnelen

+13€

Dessert

Griechischer Sahnejoghurt

natur und frozen | karamellisierte Walnüsse
Wildblütenhonig | Popcorn

14€

„death by chocolate“

Schokobrownie | Vanilleeis
Salzkaramell | weiße Schokolade

14€

warmer Milchreis

Zimteis | Sauerkirschen

13€