

Vorspeisen

Oktopus

gegrillt und als Salat
Fava | karamellisierte Zwiebeln | Kapern
18€

Gebratene Riesengarnelen

Knoblauch | Kirschtomaten
grüner Spargel vom Beller Hof
16€

Lachstatar

Zucchini-puffer | griechischer Joghurt
Zucchini-relish
14€

Babycalamari

karamellisierte Aioli | in Reismehl gebacken
12€

Zum Dippen

Zaziki | Tirosalata | Taramas | Auberginenmousse
12€

Gebackener Feta

kandierte Oliven | Tomaten-Olivenpesto
Wildkräuter | Tomatengel
11€

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Manouri
11€

Spargelcremesuppe

Bärlauchpesto
8€

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

Fisch

Weißer Atlantikheilbutt

Velouté | Vanillemöhren | Kartoffelstampf

38€

Oktopus, Jakobsmuschel und Garnele

auf frischen Tagliarini | Bisque | Kirschtomaten

29€

Kabeljaurücken

beurre blanc | Spargelrisotto (Beller Hof)

28€

Fleisch

Argentinisches Grain Feed Entrecôte

Spargel vom Beller Hof | Hollandaise | Bratlinge

38€

Geschmorte Lammhaxe

Madeirajus | Spitzkohl | Laugenserviettenknödel

27€

Zweierlei Schinken

Spargel vom Beller Hof | Hollandaise | Bratlinge

26.5€

Rosa gebratene Entenbrust

auf Caesarsalat | gegrillter Bacon

23€

Klassiker

Grillteller

Medaillon und Spieß vom Eifeler Schweinefilet,
Hacksteak und Hähnchenbrustfilet
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat
24€

Filetspieß

gegrillter Spieß vom Eifeler Schweinefilet
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat
21€

Bifteki

mit Schafskäse gefülltes Hacksteak
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat
19.5€

Knackiger Salatteller mit

gratiniertem Ziegenkäse und Birnenschutney
17€

gegrillter Hähnchenbrust
19€

gebratenen Riesengarnelen
24€

Dessert

Cheesecakeespuma

Dreierlei von der Erdbeere | Meringue

12€

Griechischer Sahnejoghurt

natur und frozen* | karamellisierte Walnüsse

Wildblütenhonig | Popcorn

10€

Death by chocolate

Schokokuchen | Vanilleeis*

Salzkaramell | weiße Schokolade

10€

*unser Speiseeis beziehen wir von der
Eismanufaktur „Eisliebe am Bruch“ in Köln, Roggendorf