



VORSPEISE

Tomatensuppe	7,90 €
Saisonale Suppe	7,90 €
Beilagen Salat vielfältig und frisch	6,90 €
Pizzabrot mit Knoblauchcreme mit Tomatenscheiben, Basilikumpesto und Mozzarellakäse überbacken	5,90 € + 2,90 € + 4,90 €
Bruschetta mit Tomaten und Schafskäse an Salatbouquet	12,90 €
Warmer Ziegenkäse auf Rucola mit Mandeln, Honig und Trauben	13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikum auf Olivenöl	15,80 €



FRISCHE SALATTELLER

Hausgebeizter Lachs

mit buntem Pfeffer, Kardamom und Anis an Radicchio Bouquet
mit Tomaten Vinaigrette

klein 15,90 €
Als Hauptgang 17,90 €

Frischer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust

getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkerne
an Joghurtdressing

klein 18,90 €
Als Hauptgang 19,90 €

Salatteller „Unikat“

mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Tomaten und Peperoni

klein 15,90 €
Als Hauptgang 17,90 €

Warmer Ziegenkäse im Speckmantel

auf Honig-Mandel-Vinaigrette und Salat

klein 15,90 €
Als Hauptgang 17,90 €

Jahreszeitlicher Salat mit gebratenen Black Tiger Garnelen

und rotem Chili-Pesto

klein 17,90 €
Als Hauptgang 20,90 €

Zu unseren Salaten servieren wir Baguette Brot



PASTA UND MEHR

Toast Hawaii

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken und Salat

13,90 €

Frische Ofenkartoffel

gefüllt mit Kräutercrème Fraîche und gebratener Hähnchenbrust

14,90 €

Spaghetti Gemüse Teller

mit saftigen Zuckerschoten, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frisch gehobeltem Parmesan - fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Basilikum

18,90 €

Gebratenes Hähnchen - Champignon - Ragout

auf Butterbandnudeln in leichter Sahnesoße

21,00 €

Zitronenspaghetti

mit Shrimps und Kirschtomaten an Crème Fraîche und Chili

21,00 €

Nudelauflauf

Eierbandnudeln an Sauce Hollandaise, Kirschtomaten und Parmaschinken - überbacken mit Mozzarellakäse

20,90 €

Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte



WILD & SAISONALES

Qualität aus den Wäldern Himmerods in der Eifel.

Pfifferling Creme Suppe

hausgemacht

7,90 €

Bratkartoffeln mit frischen Pfifferlingen

in Butter gebraten mit Zwiebeln und Speck

14,90 €

+ Spiegelei

1,90 €

Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen

Zwiebeln und Hähnchenbrust, garniert mit tropischen Früchten
und mit unserem Hauseigenen Dressing verfeinert

20,90 €

Frische Eierbandnudeln

in leichter Rahmsoße, an Pfifferling - Hähnchen - Ragout
und Preiselbeeren

22,90 €

Rehgulasch

mit Pfifferlingen und Preiselbeer - Birne an Kartoffelstampf

28,90 €

Rehsteak mit Wachholderbeeren

Knoblauch und Rosmarin, an Preiselbeer - Pilzsauce
dazu Spitzkohl und hausgemachten Kartoffelröstis

29,90 €

frischen Pfifferlingen mit Zwiebeln und Speck zu anderen Gerichten

7,90 €

**Auf Wunsch servieren wir zum Gericht Ihrer Wahl
einen Beilagensalat 6,90€**



HAUPTGANG

Gold gebratenes Schnitzel

mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln (Zwiebel, Speck)
oder Pommes Frites

22,90 €

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und jungem Gouda an Sauce Hollandaise,
dazu Pommes Frites

23,90 €

Filetragout Stroganoff

(geschnetztes aus Schweinefiletspitzen)

mit Zwiebeln und Essiggurken in Cognac-Soße
an Butterbandnudeln

23,90 €

Hähnchen - Saltimbocca

im Speckmantel und mit frischem Salbei an Marsaljus,
dazu Eierbandnudeln und Spinat, verfeinert mit Walnüssen

23,90 €

Hähnchenbrust - Filet Tomate - Mozzarella

überbacken mit süß-saftigen Kirschtomaten und Mozzarella,
an würziger Pfefferrahm und Bandnudeln

23,90 €

Schweinemedallions

zart gebraten, im Speckmantel auf Champignonrahm,
dazu Salzkartoffeln und knackiges Gemüse

27,90 €

**Auf Wunsch servieren wir zum Gericht Ihrer Wahl
einen Beilagensalat 6,90€**



HAUPTGANG

Entenbrust (ca. 300g)

von der französischen Barbarie Ente, rosa gebraten an Holunderjus
auf Frühlingslauch-Gemüse und Kartoffel-Mandelbällchen

29,90 €

Lammrücken

knusprig gebraten auf Zuckerschotengemüse an hausgemachter
Thymian-Knoblauchjus und geschwenkte Pellkartoffeln

29,90 €

Charolais Rumpsteak (mind. 250g Rohgewicht)

Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)

29,90 €

an hausgemachter Pfeffer-Charlotten Soße
Bratkartoffeln und Salat

36,90 €

**Auf Wunsch servieren wir zum Gericht Ihrer Wahl
einen Beilagensalat 6,90€**



DRY-AGED

Das in unseren Kammern gereifte Fleisch der Simmentaler Färsen servieren wir ausschliesslich nach mind. 28 Tage Reifung.

Dry - Aged Rib Eye Steak

ca. 300 - 350 g

39,00 €

Dry - Aged Roastbeef

ca. 300 - 350 g

43,00 €

Zu unseren Steaks servieren wir:

Hauseigene Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)

Wahlweise: bzw. anstatt von...

Hausgemachte Pfeffer - Schalotten Soße

+ 5,50 €

Ofenkartoffel mit Kräutercreme

+ 6,90 €

Beilagensalat

+ 6,90 €

Pfannengemüse

+ 6,90 €

**Auf Wunsch servieren wir zum Gericht Ihrer Wahl
einen Beilagensalat 6,90€**



FISCH AUS HIMMEROD

Abtei Himmerod

Traditionsbewusste Klosterfischerei
Frischer Fisch aus den Teichen von Himmerod

Frischer Salatteller

mit angebratenem Streifen von geräuchertem Forellenfilet,
Shrimps und Zwiebeln an hausgemachtem Cocktaildressing

20,90 €

Pasta mit geräucherter Forelle

in sahniger Crème Fraîche mit frischem Dill,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

22,90 €

Forelle Müllerin - Art

gebratene Regenbogenforelle
Herzhaft mariniert mit zerlassener Butter und karamellisierten
Mandeln, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und Beilagen Salat

25,90 €

Forelle mit Gemüse

aus dem Backofen: Regenbogenforelle
mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Zucchini,
dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

26,90 €

Lachsfilet

in Knoblauchöl gebraten mit Möhren-Lauch Gemüse
dazu Sauce Bernaise und Salzkartoffeln

29,90 €



FISCH

Abtei Himmerod

Traditionsbewusste Klosterfischerei

Frischer Fisch aus den Teichen von Himmerod

Zanderfilet

an Dill-Estragonsahne, dazu hausgemachte Kartoffelrösti
und Salat

29,90 €

Black Tiger Garnelen

in Knoblauchöl gebraten leicht sahnig, mit Kartoffeln, Lauch, Mais
und Kirschtomaten, dazu Knoblauch-Baguette und Beilagensalat
(ungeschält ca. 350g)

32,90 €

aus dem Topf für 2 Personen (ca. 700g)

59,00 €



PIZZA

Frische Tomaten - Basilikum - Soße auf eigens kreiertem Teig dünn ausgerollt
und knusprig gebacken - mit Oregano verfeinert

Mozzarellakäse	10,90 €
Funghi mit frischen Champignons	11,90 €
Salamiwurst	12,90 €
Hawaii mit Ananas und Hinterschinken	13,90 €
Tonno in Öl eingelegter Thunfisch und Zwiebeln	15,90 €
Italia Mozzarellakäse, Cherrytomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	14,90 €
Salmone mit hausgebeiztem Lachs und Zwiebeln	17,90 €
Romana mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und frischem Rucola	17,90 €
Garnele mit gegrillten Black Tiger Garnelen und hausgemachtem Paprikapesto	21,90 €



FLAMMKUCHEN

Hausgemachte Flammkuchen mit Crème Fraîche und Ziegenfrischkäse

Elsässer Art

mit Zwiebeln und in Würfel geschnittenen Speck

13,90 €

Griechisch

mit Oliven, Schafskäse und Paprika

15,90 €

Italienisch

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Zwiebeln

15,90 €

Salmone

mit hausgebeiztem Lachs, Cherrytomaten und Zwiebeln

17,90 €



DESSERT

Schwarzwälder Kirsch

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne

9,90 €

Crème Brûlée

karamellisierte Vanillecreme

10,90 €

Frischer Haselnusscrêpe

gefüllt mit Vanilleeis an Sauerkirsch - Pfeffer Spiegel

12,50 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis und frischen Früchten

12,90 €

Crêpe Roulade

mit Apfel-Rosinenfüllung und gerösteten Sonnenblumenkernen
an hausgemachter Vanillesoße

13,90 €