



*Zum Aperitif
kleine Appetizer*

—
*Gruß aus der Küche
Muscheltopf / Gewürzsud / Sauerklee*

—
Pfaffenstück / Hokkaido Kürbis / saurer Apfel / Schafgarbe

—
Rheinisches Mettbrot / Senfgurke / Gartenkresse / Kölsch

—
Kabeljau / Teltower Rübe / Eigelb / Beurre blanc

—
Aal geräuchert / Rote Bete / Ziegenfrischkäse / Birne

—
*Kalbshaxe / Zunge / Haferwurzel / Roscoffzwiebel / Karotte / Sellerie /
Pilzsud*

—
*Eifeler Reh / Chinakohl in Rotkohlmarinade / Hagebutte / Brunnenkresse /
Topfenknödel*

—
*Vordessert vom Haus
Petersilie / Quitte*

—
Preiselbeere / Karamell / Wacholder

—
*Pralinenauswahl
Eierlikör
Whiskey-Nougat
Kokos
Rheinisches Karnevalsgebäck
Mini Berliner
Mutzen*



**BROCKEL
SCHLIMBACH**

Menü

3 Gang / € 68,-

4 Gang / € 82,-

5 Gang / € 95,-

6 Gang / € 105,-

7 Gang / € 120,-

Weinbegleitung zum
Menü 0,11

4 Gang / € 40,-

5 Gang / € 50,-

6 Gang / € 60,-

7 Gang / € 75,-

Wir bieten Ihnen
gerne eine
alkoholfreie
Saftbegleitung aus
dem Hause van Nahmen
zum Menü an.