



*Zum Aperitif  
kleine Appetizer*

—  
*Gruß aus der Küche*

*Kabeljau / Ochsenherztomate / Gurke / Zuckerschote*

—  
*Pfaffenstück / Hokkaido Kürbis / / saurer Apfel / Schafgarbe*

—  
*Pilzessenz / Wurzelgemüse / Kaninchen*

—  
*Filet vom Zander / Graupen / Sauerampfer / wilder Blumenkohl /  
Kapern*

—  
*Calamaretti / junger Spinat asiatisch / Paprika / Zitrone*

—  
*Taube aus Eifeler Zucht / verkohlter Lauch / Cerealien /  
Kartoffelblini*

—  
*Vordessert vom Haus*

*Pflaume vom Eifel Bauern / saures Baiser / Akazie*

—  
*Moltebeere / Zitronenverbene / Buchweizen*

—  
*Süßer Abschluss*

*Praline von Kokosnuss*

*Marshmallow von Passionsfrucht*

*Honigkuchen*

*Nougat – Whisky - Praline*



**BROCKEL  
SCHLIMBACH**

Menü

3 Gang / € 68,-

4 Gang / € 82,-

5 Gang / € 95,-

6 Gang / € 105,-

Weinbegleitung zum  
Menü 0,1l

4 Gang / € 40,-

5 Gang / € 50,-

6 Gang / € 60,-

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