



Appetizer Zum Aperitif

—
Gruß der Köche
—

*Gurke / Stachelbeere / Leinsamen / Rurländer Seewasser Gin
Upgrade, 20g Kaviar N25 Ossietra 39,-€*

—
Gefüllte Zucchiniblüte / Pfifferlinge / Spargel / Pumpernickel
—

Wolfsbarsch / Paprika / Brombeere / Räucheraal
—

Eifel Angus Rind / Kartoffel / Meerrettich
○○○

Eifel Angus Rind / Waffel / Aubergine / Tomate / Liebstöckel
—

Gruß der Patisserie
—

Preiselbeere / Haselnuss / Vanille
—

Hausgemachtes aus der Patisserie

Käseauswahl vom Vulkanhof 24,- €



Das Menü

5 Gang 135,-
6 Gang Menü 155,-

Weinbegleitung zum
Menü 0,11

5 Gang 55,-
6 Gang / € 65,-



Appetizer For the aperitif



Greetings from the chefs



*Cucumber / gooseberry / linseed / rurländer seawater gin
Upgrade, 20g Caviar N25 Ossietra 39,-€*



*Stuffed zucchini blossom / chanterelles / asparagus /
pumpernickel*



Sea bass / pepper / blackberry / smoked eel



Eifel Angus Beef / potato / horseradish



Eifel Angus Beef / waffle / eggplant / tomato / lovage



Greetings from the patisserie



Cranberry / hazelnut / vanilla



Homemade from the patisserie

Cheese selection from the Vulkanhof 24,- €



The menu

5 course 135,-
6 course menu 155,-

Wine accompaniment
to
Menu 0.11

5 course 55,-
6 course 65,-