



*Zum Aperitif  
kleine Appetizer*



*Gruß aus der Küche  
Kabeljau / Ochsenherztomate / Gurke / Zuckerschote*



*Entenleber / Pfifferlinge / Kohlrabi / Brunnenkresse*



*Zunge vom Rind / Spargel / Steckrübe / Kräuter*



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



*Calamaretti / Spinat / Paprika / Zitrone*



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



*Vordessert vom Haus  
Rhabarber / Ricotta / Waldmeister*



*Pfirsich / Pistazie / Tonkabohne*



*Süßer Abschluss  
Hausgemachter Mohrenkopf  
Marshmallow von Cassis  
Honigkuchen  
Eierlikörpraline*



**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.