



RESTAURANT
KAISERBLICK

Kaisermenü

Lauwarm geräucherte Forelle auf marinierten
Linsen und Meerrettich

Geschmorte Backe und Filet vom Kalb
auf Kartoffellauchpüree, Eigelb und
Perigordtrüffel

Nougattörtchen mit Rotweibirne und
Rosmarineis

46,- € pro Person



RESTAURANT KAISERBLICK

Vorweg . .

Jeder weitere Brotkorb
3,90

Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speck und Croutons
13,00
mit Eifeler Bauernhuhn
15,00

Marinierter Kalbstafelspitz mit Waldorfsalat und
Feldsalatröschen
16,00

Ziegenkäse, Pflaume, Pumpernickel und Wacholder
15,00

Gebratene Garnelen an geschmortem Radicchio,
Trauben, Brotscheiben und Mandelschaum
21,00

Parfait von der Entenleber mit Granny Smith Apfel
und geröstetem Brioche
24,00

Suppe

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Croutons
8,00

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießklößchen
7,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Zwischendrin

„Himmel un Äd“ Flönz, auf Kartoffelpüree,
Röstzwiebeln und Apfel

kleine Portion 11,00

große Portion 15,00

Etwas mehr

Pochierter Steinköhler auf Rote Bete, Spinat und
Senfschaum

26,00

Roulade vom Saibling, Parmesanrisotto, Rucola und roh
mariniertem Kürbis

23,00

Krosser Bauch vom Eifeler Schwein mit Birne, Bohne
Speck und confierte Kartoffeln

22,00

Geschmorte Lammkeule an Schwarzwurzeln in Rahm
und Kartoffelplätzchen

24,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln (Speck und
Zwiebeln) und Beilagensalat

25,00

Rumpsteak an Thymiansauce mit Speck-Rosenkohl und
Semmelknödelscheiben

26,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Auf die Hüften

Creme von Mascarpone mit Zitrusfrüchten und
Mandeleis
10,00

Quittenkuchen und Kompott mit Lebkucheneis
11,00

Dessertteller „Burgnideggen“
genießen Sie einen Querschnitt unserer Patisserie
15,00

4 verschiedene Rohmilchkäse aus der Ziegenkäserei
Vulkanhof in Gillenfeld
serviert mit Feigensenf, Trauben, hausgemachten
schwarzen Nüssen und Fruchtebrot
14,00



RESTAURANT KAISERBLICK

vegetarisches.....

Vorweg

Geschmorter Radicchio, Trauben, Brot und
Mandelschaum
14,00

Feldsalat im Kartoffeldressing mit Croutons und Nüsse
13,00

Suppe

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Croutons
8,00

Etwas mehr

Rote Bete, Spinat, Käsekrokette und Senfschaum
15,00

Kartoffellauchpüree, geschmorter Lauch, Eigelb und
Perigordtrüffel
21,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Special

im Januar und Februar

Wilhelm Busch

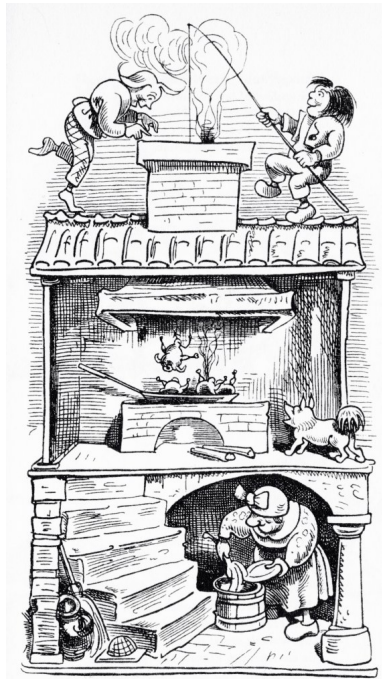
Ganze Poularde aus der
Eifel
für 2 Personen
nur auf Vorbestellung da die
Zubereitungszeit ca. 1
Stunde beträgt.
Die Poularde servieren wir
in 2 Gängen

Brust an Perigordtrüffeljus
mit Kartoffelpüree und
Schwarzwurzeln

* * *

Keule als Ragout mit Pilzen
im Salatbett

Preis p.P. 32,- €



Max und Moritz Zweiter - Streich

Durch den Schornstein mit Vergnügen
Sehen sie die Hühner liegen,
Die schon ohne Kopf und Gurgeln
Lieblich in der Pfanne schmurkeln.