



RESTAURANT
KAISERBLICK

Kaisermenü

Hausgebeizter Lachs an Sellerie, Apfel und
Kräutersalat

Geschmorte Backe und Filet vom Eifel Rind
Waldpilze und Petersilienwurzelpüree

Cheesecake mit Quitte und Schokoeis

44,- € pro Person



RESTAURANT KAISERBLICK

Vorweg . .

Jeder weitere Brotkorb
3,90

Gebratene Scholle an Fenchel – Chicorée Salat
16,00

Wild im Gelee mit Wurzelgemüse, Preiselbeermousse
und Schwarzwurzel
14,00

Ziegenkäse, Quitte, Pumpernickel und Wacholder
14,00

Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speck und Croutons
12,00
mit Eifeler Bauernhuhn
15,00

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl
8,00

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießklößchen
7,00



RESTAURANT
KAISERBLICK

Etwas mehr

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Meerrettichschaum, Perlgraupen und Rote Bete
26,00

Lauwarm geräucherter Rotbarsch auf Kartoffel – Linsen
- Gemüse
23,00

Kalbsnieren in Balsamicosauce mit handgeschabten
Spätzle und kleinem Salat
24,00

Rumpsteak an Thymiansauce mit Ofenwurzelgemüse
26,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln (Speck und
Zwiebeln)
und Beilagensalat
24,00

Brust vom Maishähnchen an Selleriegemüse in Rahm
und Kartoffelplätzchen
24,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Etwas süßes

Cremiger Kürbiskuchen an Zimteis
10,00

Creme von Honig und Rosmarin mit Knusperschokolade
und Zitrusfrüchten
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

Ziegenkäse, Zwetschge, Pumpernickel und Wacholder
14,00

Feldsalat im Kartoffeldressing mit Croutons und Nüsse
13,00

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl
8,00

Etwas mehr

Sellerieschnitzel auf Balsamicolinsen und
Meerrettichschaum
14,00

Ziegenkäseraviolis auf Waldpilzen mit Salbeibutter
15,00



RESTAURANT
KAISERBLICK

Entenmenü

Feldsalat im Kartoffeldressing
mit gebratener Entenleber in Madeirajus

* * *

Kraftbrühe von der Ente
Ravioli mit Entenklein

* * *

Halbe Oldenburger Ente mit Jus
Apfelrotkohl, Maronen glasiert, hausgemachter
Kartoffelkloß und polnische Sauce

* * *

Gefüllter Bratapfel auf Vanillesauce
mit Bourbon Vanilleeis

64,- €