

Kaisermenü

Brot von der Bäckerei Beys in Lendersdorf mit aufgeschlagener Butter und Dip

°°°

Geräuchertes Forellenfilet mit Kürbis in Texturen und Feldsalat

°°°

Sorbet

°°°

Barbarie Entenbrust an geschmortem Radicchio und cremiger Polenta




°°°

Pflaumentarte mit Frischkäse-Ingweweis

1 Gang weniger 52,-

Menü komplett 58,-



Vorweg & zwischendrin....

Jeder weitere Brotkorb	4,90
Gratinierter Ziegenkäse an Nektarinen Chutney und gepickelter Bete 	19,00
Pochiertes Hühnerei vom Pimmenicher Hof auf Feldsalat und Buchweizenknusper 	17,00
Gebeiztes Lachstatar auf Kartoffelrösti, eingelegten Zwiebeln und Salat	21,00
Waldorfsalat mit scheiben vom Reh, gerösteten Walnüssen und Salat	21,00
Scheibe von der Kalbshaxe auf Kartoffelpüree und Rosmarinpflaumen	19,00
Rinderkraftbrühe, hausgemachte Markklößchen und Gemüsestreifen	8,00
Maiscremesuppe mit karamellisiertem Popcorn 	12,00

Erfrischung für zwischendurch....

Fruchtsorbet 	6,00
Fruchtsorbet mit Riesling Sekt aufgegossen 	8,50

Etwas mehr.....

Brezenknödel mit Pilzen in Rahm und Kräutern 	22,00
Pilzgulasch mit hausgeschabten Spätzle und Schmand 	22,00
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln in Speck-Zwiebel-Butter und Endiviensalat	30,00
Zwiebelrostbraten vom Eifler Rind mit Spätzle, Maultaschen und Gemüse	33,00
Geschmorte Kaninchenkeule an Paprika-Hirsesalat und Auberginenpüree	29,00
Filet vom Zander an Parmesanrisotto und Butternut Kürbis	34,00

Etwas süßes Ein MUSS für danach

Karamellparfait mit Quitte und Vanillecreme	11,00
Dessertteller „Burg Nideggen“ ein Querschnitt durch die süße Welt	16,00
4 verschiedene Rohmilchkäse aus der Ziegenkäserei Vulkanhof in Gillenfeld serviert mit Feigensenf, Trauben, hausgemachten schwarzen Nüssen und Fruchtebrot	19,00

Emperor's menu

Bread from the Beys bakery in Lendersdorf with whipped butter and dip

°°°

Smoked trout fillet with textured pumpkin and lamb's lettuce

°°°

Sorbet

°°°

Barbarie duck breast with braised radicchio and creamy polenta




°°°

Plum tart with cream cheese and ginger ice cream



1 course less 52,-

Complete menu 58,-



Beforehand & in between....

Every additional bread basket		4,90
Goat cheese gratin with nectarine chutney and pickled beets		19,00
Poached chicken egg from the Pimmenicher Hof on lamb's lettuce and buckwheat crispy		17,00
Pickled salmon tartare on potato rosti, pickled onions and salad		21,00
Waldorf salad with slices of venison, roasted walnuts and lettuce		21,00
Slice of veal shank on mashed potatoes and rosemary plums		19,00
Beef broth, homemade marrow dumplings and vegetable strips		8,00
Corn cream soup with caramelized popcorn		12,00

Refreshment for in between...

Fruit sorbet		6,00
Fruit sorbet infused with Riesling sparkling wine		8,50

A bit more.....

Pretzel dumplings with mushrooms in cream and herbs		22,00
Mushroom goulash with homemade spaetzle and sour cream		22,00
Viennese veal schnitzel with fried potatoes in bacon-onion butter and endive salad		30,00
Onion roast of Eifler beef with spaetzle, mule and vegetables		33,00
Braised rabbit leg with pepper millet salad and eggplant puree		29,00
Fillet of pike perch with parmesan risotto and butternut pumpkin		34,00

Something sweet... A MUST for afterwards

Caramel parfait with quince and vanilla cream		11,00
Dessert plate "Nideggen Castle" a cross section, through the sweet world		16,00
4 different raw milk cheeses from the Vulkanhof goat cheese dairy in Gillenfeld served with fig mustard, grapes, homemade black nuts and fruit bread		19,00