

Kaisermenü

Gemüse Terrine mit Basilikumpesto und Kräutersalat 

°°°

Sorbet

°°°

Saltimbocca vom Eifler Kalbsrücken mit Kartoffelpüree, Spargelgemüse und Weißweinsauce



°°°

Grießflammerie mit Rhabarber und Verbenesorbet

ohne Sorbet 56,-

Menü komplett 62,-



Vorweg

Brot von der Bäckerei Beys in Lendersdorf mit aufgeschlagener Butter und Dip	6,90
Kopfsalat mit Frenchdressing, Croûtons und Brauner Butter als Beilagen Salat	6,50
Als Vorspeise 	10,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Erbsen und Schwarzen Oliven	19,00
Pochiertes Ei vom Pimenicher Hof auf Kräutersalat und Focaccia 	17,00
Duett von der Forelle auf Gurken vom Biohof Frings und Salat	21,00
Geräuchertes Lammfilet auf Artischockensalat und Bärlauchöl	22,00
Rinderkraftbrühe, hausgemachte Markklößchen und Gemüsestreifen	11,00
Kräuterschaumsuppe mit Lachsklößchen	12,00

Erfrischung für zwischendurch....

Fruchtsorbet 	7,00
Fruchtsorbet mit Riesling Sekt aufgegossen 	9,50

Etwas mehr.....

Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Koriander 	22,00
Eifler Nudeln mit Spargel, Erbsen und frischem Bärlauch 	24,00
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln in Speck-Zwiebel-Butter, Preiselbeeren	30,00
Rumpsteak an roh mariniertem Spitzkohl, Kartoffelecken und Sauerrahm	35,00
Geschmorte Kalbsbäckchen an Selleriepüree und jungen Möhren	36,00
Filet vom Zander auf Kartoffelsalat, Spinat und Nussbutterschaum	36,00

Etwas süßes Ein MUSS für danach

Schokoladentarte mit Erdbeersorbet und karamellisierten Nüssen	12,00
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 Früchtebrot	19,00

Emperor's menu

Vegetable terrine with basil pesto and herb salad

°°°

Sorbet

°°°



Saltimbocca from saddle of veal with mashed potatoes, asparagus vegetables and white wine sauce

°°°

Semolina flammery with rhubarb and verbena sorbet

without sorbet 56,-

Complete menu 62,-

Beforehand.....

Bread from the Beys bakery in Lendersdorf with whipped butter and dip	6,90
Lettuce with French dressing, croutons and brown butter as a side salad	6,50
As Starter.....	10,50
Gratinated goat cheese with peas and black olives	19,00
Poached egg from the Pimenicher Hof on herb salad and focaccia	17,00
Duet of trout on cucumbers from the Frings organic farm and salad	21,00
Smoked lamb fillet on artichoke salad and wild garlic oil	22,00
Beef broth, homemade marrow dumplings and vegetable strips	11,00
Herbal foam soup with salmon dumplings	12,00

Refreshment for in between...

Fruit sorbet	7,00
Fruit sorbet infused with Riesling sparkling wine	9,50

A bit more.....

Vegetable curry with sweet potato and coriander	22,00
Eifler noodles with asparagus, peas and fresh wild garlic	24,00
Veal schnitzel with fried potatoes in bacon-onion butter, cranberries	30,00
Rump steak with raw marinated pointed cabbage, potato wedges and sour cream	35,00
Braised veal cheeks with celery puree and young carrots	36,00
Fillet of pike perch on potato salad, spinach and nut butter foam	36,00

Something sweet... A MUST for afterwards

Chocolate tart with strawberry sorbet and caramelized nuts	12,00
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