



Restaurant im
PEGELHAUS

SPEISEN & GETRÄNKE

VORSPEISEN

Hausgebeizter Rinderschinken Johannisbeer Sorbet · Brot-Crumble · Ziegenkäsemousse	15,-
Moderne Caprese Kirschtomatenconfit · Espuma vom Büffel Mozzarella · Basilikumcreme · Crostini	13,-
Jakobsmuschel Geräucherte Kartoffelcreme · Rote Bete · Rucolagel	16,-
Hausgemachte Hirsch Ravioli Wild-Sauerkirsch-Fond · Granatapfel	15,-
Gerne bieten wir Ihnen eine gemischte Vorspeisenvariation an (ab 2 Personen) Wechselnde mediterrane Köstlichkeiten mit Meeresfrüchten serviert auf der Schieferplatte	pro Person 16,-

SUPPEN

Miso Suppe Bambussprossen · Gemüse	8,-
· mit Sashimi Thunfisch	12,-
Cremesuppe Pastinake Zitronengras · Violetta Kartoffelchips	7,-

SALATE

Wildkräutersalat Birne-Tofu Karamellisierte Birnenspalten · gebratener Tofu · Granatapfel · Quinoa	16,-
Großer gemischter Wildkräutersalat	11,-
· mit Eifel Rinderfiletstreifen	18,-
· mit gebratenen Riesengarnelen	18,-
Kleiner gemischter Wildkräutersalat zur Beilage oder als Vorspeise	6,-

PASTA & CO

Risotto Aglio e Olio Carnaroli Reis · Knoblauch · Olivenöl · Zitrone · Bottarga	17,-
· auf Wunsch mit gebratenen Knoblauch-Riesengarnelen	jeweils 3,50
Kräuter-Tagliolini Getrüffeltes Morchelrahm · Eifel Rinderfiletstreifen	22,-
Lasagne Taleggio · Steinpilze · Wildkräuter · Parmesan	19,-

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gegrillter Oktopus Süßkartoffel · Ingwer-Knoblauch Mayonnaise · Sesamchips	19,-
Kabeljau Eintopf Kabeljaufilet · junge Kartoffeln · Oliven · Kirschtomatensugo · Basilikum	24,-
Tuna Tataki Thunfisch · Kumquattrisotto · kandierte Zitrusfrüchte · Miso Espuma	28,-
Nautilus Fischplatte - serviert auf der Schieferplatte ab 2 Personen Tagesfisch · Meeresfrüchte · Safranrisotto	pro Person 32,-

FLEISCH

Ossobuco alla Milanese Geschmorte Beinscheiben vom Eifel Kalb · Safranrisotto	19,-
Eifelschwein Tomahawk, ca. 300g Haselnuss-Aprikosen-Kruste · Süßkartoffelstampf · Rosenkohl · Rosmarinjus	25,-
Hirschrücken Medaillons Polenta · Haselnuss · Heidelbeerjus · Babymais	28,-

Eifel Limousin Rind, wahlweise Filet oder Rumpsteak
Steinpilz-Kartoffelpüree · Pfannen-Kohlrabi · Portweinjus

· Rumpsteak Damenschnitt ca. 220 Gramm.....	25,-
· Rumpsteak Herrenschnitt ca. 300 Gramm.....	30,-
· Filet Damenschnitt ca. 220 Gramm.....	33,-
· Filet Herrenschnitt ca. 300 Gramm.....	39,-

DESSERTS

Gebackene Birne

Rosinen · Marzipan · Mandeln · Honigeis..... 9,-

Schokoladen-Törtchen

Aprikose · Salzkaramell · Haselnusseis..... 9,-

Parfait

Pistazie · weißes Schokomousse · Espresso Crumble..... 8,-

Die Angaben zu Allergenen entnehmen Sie bitte der im Restaurant zusätzlich verfügbaren Speisekarte.

Alle Preisangaben sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. angegeben.



Restaurant im
PEGELHAUS

SAISONKARTE
KÜRBIS

KÜRBIS À LA CARTE

VORSPEISE

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis Kürbiskerne · Steierisches Kernöl · Sesam-Grissini	8,-
Marinierter Hokkaido Kürbis Oktopus · Paprikacreme · Chili · Röstbrot	14,-

HAUPTGANG

Vegetarische Steinpilz-Teigtaschen Kürbiscreme · Ziegenfrischkäse-Mousse · Kürbiskerne	18,-
Gebratene Meerbarben-Filets Kürbis-Risotto · Rote-Bete-Creme	26,-
Sous vide gegarte Barbarie-Entenbrust Rosenkohl · Kürbispüree · Aprikosenjus	26,-

DESSERT

Beschwipster Pflaumen-Biskuit · Kürbis-Eiscreme · geröstete Kürbiskerne	9,-
---	-----