

Vorspeisen

Duett vom Kräuterseitling	15,00 €
gebraten und als Duxelle an Chicoreesalat mit einer Haselnuss-Waldhonig-Vinaigrette ^{23wa, 25}	
Gebratene Jakobsmuschel, Öcher Puttes und krosser Pancetta	24,00 €
dazu Quittenkompott, Schalotten-Schaum und Beurre Blanc ^{1,3,16we,18,22,29}	
Foie Royale – die artgerechte Gänseleber	18,00 €
Gänseleberpastete mit weißer Zwiebelmarmelade und getoastetem Butterbrioche ^{1,3,16we,27}	
Carpaccio von geräucherter Entenbrust	15,00 €
mit Mandarinen-Friseésalat, karamellisierten Walnüssen und kaltgerührten Cranberrys ^{1,3}	
Drei Austern „Fines de Claires“	13,00 €
mit Pumpernickel und Schalotten-Rotwein-Vinaigrette ^{16we,16ro, 22, 29}	
Vorspeisenvariation (für zwei Personen)	29,00 €
Ardenner Schinken auf Bauernbrot, geräucherte Entenbrust an Chicoreesalat, kalt gerührte Cranberrys, kleine Trüffelbouletten, Foie Royal mit weißer Zwiebelmarmelade, Rillettes von geräucherter Forelle, Crevetten Cocktail dazu Brot, Brioche und Fassbutter ^{16we,16ro,17,19,22,25,27}	

Warme Vorspeisen/Zwischengänge

Maronensamtuppe mit karamellisierter Foie Royale	15,00 €
Buttercroûtons und kaltgerührten Cranberrys ^{1,3,16we,22}	
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen	18,00 €
an leichter Sellerie-Sahne und Winterportulak ^{1,3,16we,18,22,24,27}	

Hauptspeisen

Rinderfilet Rossini	46,00 €
auf Butterbrioche mit gebratener Gänsestopfleber dazu Chicorée geschmort und Kartoffel-Sellerie-Trüffelmousseline ^{1,3,16we,22,24}	
<small>*ohne Gänsestopfleber (36,00€)</small>	
Gebratene Fasanenbrust	29,00 €
auf Champagner-Sauerkraut mit Kartoffelplätzchen an Wacholder-Creme Sauce mit Trauben ^{1,3,16we,18,22,24}	
Gebratene Entenbrust lackiert mit Orsbacher Waldhonig	29,00 €
mit gerösteter Pastinake, Chantenay Möhren, gelben Beten und Kartoffelnussstampf an einer Cassis Sauce ^{18,22,23ma,23ha,23wa,24}	
Sautierter Seeteufel und knuspriger Pancetta	32,00 €
mit geschmortem Spitzkohl, eingelegter Aprikose und Pommes Dauphine an Beurre Blanc und Rotweinjus ^{16we,18,19,22,24}	
Waldpilz-Graupen Risotto mit Sauerrahm,	26,00 €
Schwarzwurzel und jungem Feldsalat in Haselnussöl ^{1,3,22,23ha}	

Kindergерichte

Maishähnchen-Nuggets	9,00 €
mit Pasta in Tomatensauce ^{1,3,16we}	
Fischstäbchen	8,00 €
mit Kartoffelpüree und Spinat ^{1,3,16we,18,22,24}	

Desserts

Printen-Eis-Törtchen mit Rotweibirne, Glühweinzabaione und Victoriamandeln ^{1,3,16we,18,22,23ma,23pi}	12,00 €
Quarkknödel mit Nougatkern im Knuspermantel, Pflaumenkompott und Salted Caramel Eis ^{1,3,16we,18,22,23pi,23ma,27}	12,00 €
Soufflé von Belgischer Zartbitter Schokolade mit Himbeer-Minze Sauce und Vanilleeis im Crumblemantel ^{16we,18,21,22,23ma,23pi}	12,00 €
Café Complet mit Petit Fours und Friandises ^{1,3,11,16we,18,22,23ma,23pi,23ha,27}	9,50 €
Das "i-Tüpfelchen" Hauch von Schokoladenmousse mit einem Espresso ^{1,3,11,22,23ma,23pi}	5,00 €
Kleine Käsevariation mit hausgemachtem Fruchtebrot und Apfelbirnenkraut ^{1,3,16we,22,23ha,23ma,23wa}	12,00 €

Postwagenkarte

Vorspeisen

Soerser Kartoffelsuppe mit jungem Lauch, Speckwürfeln und in Butter gerösteten Brotwürfeln ^{1,3,16we,22,24} 12,00 €

Postwagensalat mit gebratenem Kräuterseitling und Croûtons an Honig-Senfdressing ^{1,3,16we,25} 15,00 €

Hauptspeisen

Aachener Sauerbraten mit Apfelrotkohl, gerösteten Mandelblättchen und Kartoffelklößen in Butterbrösel ^{1,3,16we,18,22,24,23ma} 19,00 €

Himmel & Ääd - Öcher Puttes mit karamellisierten Apfelspalten, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln ^{1,3,16we,22,24} 16,00 €

Auf der Haut gebratener Zander mit Kartoffel-Krautstampf an Beurre Blanc ^{16we,22,24,27,29} 19,00 €

Waldpilz-Graupen Risotto mit Sauerrahm, Schwarzwurzel und jungem Feldsalat in Haselnussöl ^{1,3,16we,22,23ha} 19,00 €

Postreiter Schnitzel Wiener Art an Waldpilzrahmcreme mit Pommes und Beilagensalat ^{1,3,16we,18,22,25} 19,00 €

Eifler Wildragout mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß in Butterbrösel ^{1,3,16we,18,22,25} 19,00 €

Postwagen Desserts

Dunkle Schokoladenmousse mit Pflaumenkompott und gebrannten Mandeln ^{22,23ma,23pi} 8,00 €

Aachener Rumtopf mit Vanilleeis im Bröselmantel ^{1,3,16we,22,23ma,23pi,27} 10,00 €

Häppchenbrettchen

Bauernbrot mit Griebenschmalz, Röstzwiebeln und Senfgurke ^{1,3,16we,16ro,24}	4,50 €
Forellenrilletes auf Bauernbrot mit frischen Radieschen ^{1,3,16we,16ro,18,22}	5,00 €
Wildpaté auf Bauernbrot mit Perlzwiebelsauce mit Rosinen ^{1,3,16we,16ro,27,22,18}	5,00 €