

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Überbackener Schafskäse in Olivenöl mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Bio-Gouda <i>Feta au gratin in olive oil with chillies, tomatoes and organic cheese</i> | € 7,90 |
| Hausgebeizte Rosen vom Bio-Lachs auf Rucola in einer Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette mit Bio-Ahornsirup <i>Flowers of home-marinated organic salmon in olive oil-balsamic vinegar-vinaigrette with organic maple syrup</i> | € 9,50 |
| Tapas-Variation für 1 Person | € 9,90 |
| Tapas-Variation für 2 Personen <i>Variety of homemade appetizers with baguette</i> | € 17,50 |

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Tagessuppe <i>Soup of the day</i> | € 4,90 |
| Hummercrèmecappuccino mit Pernod-Espuma <i>Cream of lobster with Pernod foam</i> | € 8,90 |

BIO und Qualitäts- und Geschmackssicherung :

Wir haben uns beim Schweinefleisch für ‚Eichenhof‘ Schweine entschieden, da diese Tiere aus einem deutschen naturnahen Verbund stammen und artgerecht gehalten und aufgezogen werden. Rumpsteak und/oder Rinderfilet stammt ausschließlich von Bio-Rindern und auch den Lachs haben wir jetzt in BIO-Qualität. Alle diese Gerichte finden Sie jetzt immer in ausgezeichneter Qualität auf der Speisekarte und damit es nicht langweilig wird, wechseln wir die Beilagen dem jahreszeitlichen Angebot entsprechend. Guten Appetit!

SALATE

Ziegenkäse im Brickteig mit Bio-Honig
und Thymian auf Gartensalaten € 12,40
*Wrapped goat-cheese with thyme, organic honey
and salads in season*

Salate der Jahreszeit mit gebratenem Freilandhühnchen,
,sweet chili' und geröstetem Sesam € 13,60
Salads in season with roasted chili chicken and sesame

Rapunzelsalat in Himbeerdressing
mit marinierten Tranchen von der Barbarie Entenbrust
und Walnüssen € 14,50
*Lamb's lettuce in dressing of raspberry
with marinated slices of Barbarie canard and walnuts*

AUS DER GEMÜSEKÜCHE

Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Vanille-Mascarpone,
Cherrytomaten und Bio-Gouda € 10,90
*Pumpkin-potato-bake with vanilla-mascarpone,
cherry tomatoes and organic cheese*

Portweinrisotto mit Pecorinowürfeln, einem Olivenragout
und gezupftem Rucola € 12,90
Port-risotto with dices of Pecorino, ragout of olives and hand-leafed rocket

Zur Zeit ernten wir fleissig Gemüse und Kräuter
von unseren Feldern vor den Toren von Köln.
Diese Köstlichkeiten finden in erster Linie Verwendung in den täglichen Empfehlungen.
Also unbedingt danach fragen!

PASTA

Spaghetti ‚aglio, olio e peperoncini‘ € 8,50
Spaghetti with garlic, olive-oil and red peppers

Penne Rigate mit einem Hokaido-Kürbisragout € 10,90
in einer leichten Ricottasauce mit Weintrauben
*Penne Rigate with ragout of Hokaido pumpkin
in a light sauce of Ricotta with grapes*

Tagliatelle ‚Nero‘ mit gebratenen Garnelenspießen in Limettenrahm € 14,50
und glasiertem Fenchel
*Tagliatelle ‚Nero‘ with roasted prawns on a stick
in cream sauce of limes with glazed fennel*

Hausgemachte Rehravioli in Cranberrysauce € 15,90
mit Waldpilzen und Lauchzwiebeln
*Homemade ravioli stuffed with venison in cranberrysauce
with wild mushrooms and spring onions*

Alle Salate auch gerne als Vorspeise abzüglich € 2,00
Pasta und vegetarische Gerichte gerne als kleine Portion abzüglich € 2,00

BURGER

STANTON Burger ‚Italian Style‘ € 15,90
200 g Bio-Rinderhackfleisch, Mozzarella,
Tomatenscheiben, Basilikumpesto,
hausgemachter Ketchup und Zwiebelringe
im Sesam Brötchen, dazu Kartoffelsticks
*Stanton Burger ‚Italian style‘ with organic beef,
Mozzarella, slices of tomatos and basil pesto,
homemade ketchup in sesame bun, with fried potatoes*

HAUPTGERICHTE

Tranchen vom ‚Eichenhof‘ Schweinefilet
mit Backpflaumen gefüllt auf mediterranem
Gemüse und Muskatgratin € 16,90
*Slices of pork fillet stuffed with prunes
on mediterranean vegetables and potato-nutmeg au gratin*

Willkommen auf dem
Eichenhof®



Fleisch aus einer heilen Welt.

Hirschragout in Preiselbeerjus
mit geschmorten Steinpilzen und Kartoffelklößen € 17,90
Ragout of venison in cowberry-jus with braised porcini and potato dumplings

Roastbeef vom Bio-Rind ‚sous vide‘ gegart
mit Amazonas-Pfefferjus, gebratenen Kräuterseitlingen
und Hokkaido-Kürbispüree € 23,90
*Roastbeef from organic beef cooked sous vide
in jus of pepper from Amazon, fried oyster mushrooms with herbs
and Hokkaido pumpkin mash*

FISCHGERICHTE

Ganze Dorade ‚Royal‘ mit Wildkräutern gefüllt, Rosmarinkartoffeln
und Tomatencarpaccio in Feigenbalsamico € 17,50
*Whole gildthead ‚Royal‘ stuffed with wild herbs,
rosemary-potatoes and carpaccio of tomatos in fig-balsamico vinegar*

Bio-Lachsfilet mit weißer Portweinsauce
auf Safranrisotto und karamellisierten Cherrytomaten € 18,90
*Fillet of organic salmon in white port-sauce on saffron-risotto
with caramelized cherry tomatoes*

SÜSSE VERSUCHUNG

Bio-Joghurt-Creme mit Bio-Honig und Walnüssen € 4,90
Organic yoghurt with organic honey and walnuts

Portwein-Tiramisu-Törtchen an Amaretto-Crème € 5,90
Port-tiramisu-tartlet with cream of Amaretto

Duett vom lauwarmen Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern
und Galliano-Parfait € 7,50
Duet of warm chocolate cake with liquid core and a parfait of Galliano

KÄSE

Ziegenfrischkäse, Chaource, Gorgonzola,
Brie de Meaux und steirischer Bergkäse
3 Sorten mit Feigensenf und Baguette € 7,50
5 Sorten mit Feigensenf und Baguette € 10,50

Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung, Kontrollstelle DE-ÖKO-034.
Unsere Kontrollnummer lautet D-NW-034-9171-B.