

- 1 -

Saisonkarte Ostern

Spargeleremesuppe mit Garnelen im Matcha-Teeteig

6,50 Euro

Fischartig

Fische und Meeresfrüchte im Gemüse-Safran-Sud

6,50 Euro



Eifeler Rinder Rand

fein geschnittene, marinierte Rindfleischscheiben mit grob gehobeltem Eifeler Ziegenhartkäse vom Vulkanhof Gillenfeld und raffiniertes Eifeler Chutney mit Honig-Mohn-Senf

12,00 Euro

Marinierter Stangenspargel in Honig-Mohn-Senfdressing
an Eifeler Premiumschinken

9,50 Euro



RESTAURANT
Schnabuleum
DELIKAT
ESSEN & TRINKEN

- 2 -

Eifeler Döppekuchen gefüllt mit fachiertem Lammfleisch auf einer raffinierten Wildkräuter-Bärlauch-Senfauce, dazu ein gemischter Salat der Saison

15,00 Euro

Frischer Stangenspargel im Kräuteromelette mit Limonensenf-Hollandaise und neuen Kartoffeln

19,50 Euro

Eifeler Lammragout abgeschmeckt mit Kaisersenf umlegt mit Navetten, dazu Kräuterkartöffelchen

18,50 Euro

Original Wiener Kalbschnitzel mit frischem Stangenspargel an Limonensenf-Hollandaise und Nußkartoffeln

24,50 Euro

RESTAURANT
Schnabuleum
DELIKAT
ESSEN & TRINKEN

- 3 -

Lammcarrie unter einer Kräutersenfkruste mit gebratenen grünem Spargel und jungen Kartoffeln

28,00 Euro



Cremiger Rhabarberpudding mit Eis von gelben Pflaumen und Tonkabohnen

6,00 Euro

*Variation von Erdbeeren
Cremig, heiß und kalt*

7,00 Euro