



## Festungsvarieté

### Klassisches Menü 2019

Luftiger Ziegenkäse mit hausgemachter  
Ravioli, dazu  
kandierte Walnüsse, Pflaumen, Brioche und  
Zitronen-Kresse

\*\*\*

Feines Skrei-Filet an Rote Beete, Lauch und  
Kräuter-Zitronen-Öl

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet und geschmortes  
Bäckchen vom Eifeler Weiderind mit  
Karottencreme, Trüffelkartoffeln und  
Spätburgunder-Jus

\*\*\*

Blutorangen-Tarte mit Schokolade, Joghurt  
und Salz-Karamell

MENÜ



## Festungsvarieté

### Vegetarisches Menü 2019

Luftiger Ziegenkäse mit hausgemachter  
Ravioli, dazu  
kandierte Walnüsse, Pflaumen, Brioche und  
Zitronen-Kresse

\*\*\*

Blumenkohl an Misobutter, Lauchgemüse  
und  
knusprigem Krokant

\*\*\*

Tempura-Gemüse auf Rote-Beete-  
Perlgraupen-Risotto und Nuss-Erde

\*\*\*

Blutorangen-Tarte mit Schokolade, Joghurt  
und Salz-Karamell

MENÜ