



Eiffel

Restaurant

Saisonkarte

Suppen

Kürbiscremesüppchen 9€
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Garnele

Herzhafter Wirsingintopf 9€
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Sellerie und Karotten

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio 13€
mit Maronen, Apfel, Feldsalat, Fetakäse und Limetten-Dressing

Lachstatar vom Filet 14€
mit Avocado, Limette, Dill, Lauchzwiebeln und Orangen-Meerrettich-Soße

Hauptspeisen

Gegrillter Oktopus 24€
mit Linguine, Kirchtomaten, Knoblauch, Petersilie in einer Tomaten-Weißwein-Sauce
dazu Parmesan

Gebratenes Kabeljaufilet 27€
mit gedünstetem Spinat, Möhrenstampf und Dijon-Senf-Sauce

Gepfeffertes Hirschrücken 30€
mit Butter-Rosenkohl, Kartoffelpüree, Schalotten in Glühweinsauce und Rotkohlstroh

Halbe Ente 26,90€
mit Rotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Bratenjus

Knusprige Gänsebrust 30,90€
mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus

Knusprige Gänsekeule 30,90€
mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus

Ganze Gans 139€
Gans im Ganzen oder zerlegt (ca.4,6kg)
mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus

