

Gasthaus „Zur alten Schule“

Wir kochen regional!

Vorspeisen

Mousse vom Ziegenfrischkäse (Vulkanhof-Eifel) 15.50
Citrusfrüchte | Rucola | Pistazienkrokant

Consommé von der Strauchtomate 12.50
Basilikumschaum | Tomatenflocken

Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch 14.50
„spanischer Art“ .. pikant – scharf

Lachstatar in Roter Bete gebeizt 16.50
Avocado-Mango Salat | Sesam Dressing
Granatapfel

Pfifferling Risotto 16.50
Geschmorte Paprika | Gewürztomate 21.50
Hauptgang

Hauptgang

Kalbrückensteak (Simmental) 31,00
Frische Pfifferlinge | Kartoffelgratin | Rahmsauce

Filet der Lachsforelle (Giershofen Westerwald) 31,00
Rahm-Lauchgemüse | Herzogin Kartoffeln
Tomaten (Theo Frings, Mechernich)

Brust vom Kokok Huhn (Alfred Nolden-Rheinbach) 29,00
Asia Wok Gemüse | Kokos Reis

Färsen(!) Entrecôte (Eifel-Prüm) 34,50
Marktgemüse | Kartoffelgratin | Pfeffersauce

Alle Speisen reichen wir gerne auch mit Spargel *Aufpreis*
(Unser Spargel aus Porz Langel) 4,50
Sauce Hollandaise | kleinen Kartoffeln
(Bis zum 24. Juni erhältlich)

Dessert

Kokos-Schokoladen Mousse 13.50
Himbeerpüree | Maracuja Eiskrem

Joghurt-Aprikose 13.50
Estragon Espuma | Erdbeeren

Bollheimer Käsevariation (Oberelvenich) 16.50
Feigensenf