

Saxler's Classic

Gruß aus der Küche

1 *Timbal vom Rinderfilet Tartar
Kartoffelrösti / Parmesan / Schalottengel / getrüffelter Pecorino*
26€

2 *Seezunge „Petit Bateau“ an der Gräte
Spinatsprossen / Paprika / Beurre-Blanc*

55€

*** Sorbet ***

3 *Zweierlei vom Ahrtallamm
Rücken / Pulled / Polenta / Bohnenschaum*
48€

4 *Knusper Brownie
Rhabarber / Opera / Eis von der Tonkabohne*
16€

4 Gang 106,00€(komplett)

*Lassen Sie sich von Saxlers Team um Küchenchef Michael Berlit
kreativ verwöhnen*

3Gang Überraschungsmenü € 58,00

Vorspeisen

*Vitello vom Kalbstafelspitz
Thunfisch / Parmesan / Kapern*

21€

*Carpaccio vom Eifeler Rinderfilet
Getrüffelter Pecorino / Olivenöl / Rucola*

22€

*Dreiser Landei
Spinatsprossen / Annabelleschaum / Belper Knolle*

17€

Hauptgänge

*Lachsfilet „Label Rouge“
Gambas / Mediterranes Gemüse / Tomatensalsa / Basilikumpesto*

28€

*Rosa gebratene Leber vom Milchkalb
Röstzwiebeln / Apfel / Bratkartoffeln*

26€

*In Aromen gebratener Rinderrücken „Selection“
Kräuterkruste / Spargel / Kartoffelbaumkuchen*

34€

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust „Miéral“
Preiselbeer / Pommes Anna / Rotkohl / Kürbis*

35€

Rustikales

*Rumpsteak vom Eifeler Angus Rind
Salatbouquet / Kräuterrösti / Burgundersauce*

Lady's Cut 180g 24,00 €

Men's Cut 250g 31,00 €

*Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein „Wiener Art“
Bratkartoffeln / Salat*

23,50 €

*Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein „Kölsche Art“
Blutwurst / Bratkartoffeln / Spiegelei*

24,00 €

*Cordon Bleu vom Glücksschwein mit Steinchampignons
Rahmsauce / Zuckerschoten / Pommes Frites*

26,00 €

Deutscher Spargel aus Kleve 200g

Kleines Schnitzel / Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise 31,00 €

Zweierlei Schinken / Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise 29,00 €

Vegetarisch

*Zweierlei Kartoffelgnocchi / Gebackener Ziegenkäse
Wilder Broccoli / Tomaten / Champignons*

19,00 €

*Deutscher Spargel aus Kleve 200g
Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise*

24,00 €