



THÜRES

RESTAURANT

VORWEG

GETREIDEKISTE

Brot des Tages | Bärlauchbutter & Dip | Meersalz

8 €

LAUWARME STULLE

Landbrot von Jostens | mariniertes Gemüse | Ziegenfrischkäse | Rucola

9 €

Landbrot von Jostens | Roastbeef vom Eifelrind | Sauce Remoulade | Rucola

11 €

SUPPE

Erbsen-Bärlauchcreme | gepfefferte Kichererbsen | Zitronenschmand

klein 8 €/groß 14 €



- Preise inkl. MwSt. -



THÜRES

RESTAURANT

ZWISCHENDURCH

BESCHWIPSTER RITTER

in eigenem Riesling mariniertes und gebratenes Weißbrot | mit **oder** ohne geräucherten Speck vom Strohschwein | Schmorzwiebeln | Wildkräutersalat

11 €

✓ SALAT

Wildkräutersalat | Vinaigrette | Pfeffernüsse | Thymian-Johannisbeer-Chutney
Duett vom Ziegenkäse | Brotchips

zur Vorspeise 13 € / als Hauptgang 21 €

VON WALD UND WIESEN

Wurst- und Schinkenauswahl von der Metzgerei Ropertz | gepickeltes Gemüse aus dem Garten | zweierlei Käse | Quittengelee | Brotkorb

17 €

zum Teilen + 7 €

PIGTELLO VOM STROHSCHWEIN

Scheiben vom rosagegarten Filet | Kapernsauce | frittierte Kapern
angemachter Wildkräutersalat

17 €

- Preise inkl. MwSt. -



THÜRES

RESTAURANT

MITTENDRIN

✓ BÄRLAUCH-GNOCCHIS

auf selbstgemachtem Pesto | 36 Monate gereifter Parmigiano reggiano DOP
Balsamico-Radieschen

24 €

HOCHSTAPLER

180 gr. Patty vom Eifelrind | Brioche | Rauch-Majo | Rucola
Ochsenherztomate | Kräuterkäse Radieschen | Sermanns frittierte Kartoffeln

19 €

FORELLE MÜLLERIN

Filet von der Grafschafter Forelle | Petersilienwurzelpüree
Zitronen-Beurre-Blanc | Blattspinat | geröstete Mandeln

24 €

HIMMEL UN ÄD

Blut- und Leberwurst | karamellierte Äpfel | Schmelzzwiebeln | Apfelchips
Kartoffelpü

24 €

- Preise inkl. MwSt. -



THÜRES

RESTAURANT

HINTERHER

KLEINE NASCHEREI

Drei hausgemachte Pralinen

5 €

AFFOGATO

Vanilleeis vom Eiswerk | doppelter Espresso

5 €

MARILLENKNÖDEL

Marillenröster | Vanillesauce | Buttercrumble | Mohn

12 €

GRAFSCHAFTER APFELKUCHEN

Äpfel vom Kießling | Vanilleeis vom Eiswerk | geröstete Mandeln

12 €



- Preise inkl. MwSt. -