

Menu

SAXLERS CLASSIC

GRUSS AUS DER KÜCHE

TIMBAL VOM RINDERFILET TARTAR

Kartoffelrösti / Parmesan / Schalottengel / Getrüffelter Pecorino

€ 28

SCHOTTISCHER KAISERGRANAT

getauchte Jakobsmuschel / Spinatsprossen / Limettenrisotto

€ 32

SORBET

ETOUFFEE TAUBENBRUST

Entenleber / Bärlauch / Beluga-Linsen / Pommes Anna / Portwein

€ 48

“FRÜHLINGSERWACHEN”

Rhabarber / Gurke / Fromage Blanc

€ 18

4 GANG MENÜ € 115

LASSEN SIE SICH VON SAXLERS TEAM UM
KÜCHENCHEF MICHAEL BERLIT KULINARISCH
VERWÖHNEN

3 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ € 58

Vorspeisen

ZELTINGER KARTOFFELRAHMSUPPE
mit gebratenem Lachsfilet

€ 13

VITELLO VOM KALBSTAFELSPITZ
Thunfisch / Parmesan / Kapern

€ 21

CARPACCIO VOM EIFELER RINDERFILET
Getrüffelter Pecorino / Olivenöl / Rucola

€ 22

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

EIFELER HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF JANSEN
Limettenrisotto / Pinienspinat / Buchenpilze

€ 29

Rustikales

RUMPSTEAK VOM EIFELER ANGUS RIND

Salatbouquet / Kräuterrösti / Burgundersauce

Ladys Cut 180g € 24

Mens Cut 250g € 31

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Bratkartoffeln / Salat / Preiselbeergel

€ 30

BÄCKCHEN VOM DUROC-SCHWEIN

Blutwurst / Spitzkohl / Rübenkraut / Kartoffelstampf

€ 28

CORDON BLEU VOM GLÜCKSSCHWEIN MIT
STEINCHAMPIGNONS

Rahmsauce / Zuckerschoten / Pommes Frites

€ 26

DEUTSCHER SPARGEL AUS KLEVE 200G

Kleines Schnitzel / Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise € 31

Zweierlei Schinken / Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise € 29

Vegetarisch

ZWEIERLEI GNOCCHI / GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Wilder Brokkoli / Tomaten / Champignons

€ 19

DEUTSCHER SPARGEL AUS KLEVE 200G

Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise

€ 24