



Herbstliche Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen  
und Aceto Balsamico  
als Vorspeise 11.-- als Hauptgericht 15,90

Milder Räucherlachs, mit Rösti an Honigsensauce und Salat  
16,50

Wildterrinen auf Waldorfsalat an Sauce Cumberland mit  
Gänseleberparfait im Weckglas und Salatstrauß  
17,50

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse  
8,90

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert  
8,90

\*\*\*\*\*

Duett von Lachs und Zander auf einem Bett von Speckerbsen  
Safranschaum, Rosmarinkartoffeln  
29,75

Gebatener Zander in Paprikabutter an Fischsamt-Sauce  
Kartoffelpüree und Spinat-Fenchelgemüse  
24,00

Scheiben vom kaltem Roastbeef mit Radieschen Remoulade und  
Bratkartoffeln  
( als Hauptgang )  
21,90

Knusprige Spanferkelhaxe an Bolten Altbiersauce mit Wirsing und  
Kartoffelpüree  
28,50

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen  
24,75

1/2 Ente aus dem Rohr am Orangensauce mit Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne  
32,50

Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Wirsing an  
Kartoffelplätzchen und Champignons  
22,90

Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste  
mit Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin  
31,75

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter mit  
kleinem Salat und Bratkartoffeln  
21,50

Ricottaravioli mit und Pamesansauce, Spinat mit Pinienkernen  
und geschmorten Kirschtomaten  
19,75

Tagliarini mit Waldpilzen Rucula, Kirschtomaten und Parmesanchip  
22,50

\*\*\*\*\*

Windbeutel gefüllt mit Kirschen  
Eis und Sahne 9,80

Creme Brulee mit Kirschen 9,80

Geeister Cappuccino 8,75

Punschpflaumen mit Walnusseis  
9,80

26092024