



<i>Herbstliche Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen und Aceto Balsamico als Vorspeise 11.-- als Hauptgericht 15,90</i>	<i>Maishuhn auf Steinpilzfrikasse an Gemüse mit Kartoffelgratin 22,90</i>
<i>Milder Räucherlachs, mit Rösti an Honigsensauce und Salat 16,50</i>	<i>Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin 31,75</i>
<i>Wildterrine auf Waldorfsalat an Sauce Cumberland mit Gänseleberparfait im Weckglas und Salatstrauß 17,50</i>	<i>Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter mit kleinem Salat und Bratkartoffeln 21,50</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 8,90</i>	<i>Ricottaravioli mit und Pamesansauce, Spinat mit Pinienkernen und geschmorten Kirschtomaten 19,75</i>
<i>Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert 8,90 *****</i>	<i>Tagliarini mit Waldpilzen Rucula, Kirschtomaten und Parmesanchip 22,50 *****</i>
<i>Wolfsbarsch und geschmorter Chicoree an Maronenrisotto 26,50</i>	<i>Windbeutel gefüllt mit Kirschen Eis und Sahne 9,80</i>
<i>Duett von Lachs und Zander auf einem Bett von Speckerbsen Safranschaum, Rosmarinkartoffeln 29,75</i>	<i>Creme Brulee mit Kirschen 9,80</i>
<i>Scheiben vom kaltem Roastbeef mit Radieschen Remoulade und Bratkartoffeln (als Hauptgang) 21,90</i>	<i>Geeister Cappuccino 8,75</i>
<i>Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 24,75</i>	<i>Nougat-Melange an Pflaumen mit weißem Kaffeeschaum 9,80</i>
<i>1/2 Ente aus dem Rohr am Orangensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne 32,50</i>	
<i>Im Ofen gebratene Entenkeule an Kürbischutney mit Rotkohl und Klößen 26,90</i>	