



*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

*Wildterrine 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

*Wolfsbarsch und geschmorter Chicoree an Risotto
26,50*

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

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

*Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
24,75*

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

*Im Ofen gebratene Entenkeule an Sauce à l'orange
, Kürbischutney, mit Rotkohl und Klößen
26,90*

*Glasierte Gänsebrust oder Gänse-Keule
mit Apfelrotkohl an cremigen Maronen mit Orangensauce, mit
Apfelrotkohl Kartoffelklößen und Bratapfel
jeweils 38,90 €*

*Maishuhn auf Steinpilzfrikasse an Gemüse
mit Kartoffelgratin
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

*Nougat-Melange an Pflaumen
mit weißem Kaffeeschaum 9,80*

21112024