

Ziegenkäse mit geräucherter Entenbrust, Chutney und Salatstrauß
15,50

*Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähnen
und Aceto Balsamico*

als Vorspeise 11.-- als Hauptgericht 17,90

Milder Räucherlachs, mit Rösti an Honigsenfauce 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

Wolfsbarsch und geschmorter Chicoree an Risotto

27,50

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)

22,90

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

24,75

1/2 Ente aus dem Rohr an Orangensauce, mit Apfelrotkohl

Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne

32,50

Im Ofen gebratene Entenkeule an Sauce à l'orange

, Kürbischutney, mit Rotkohl und Klößen

26,90

Lammhaxe auf Blattspinat mit Gremolata

Kartoffelpüree à la creme

29,50

Zweierlei Hirsch an Dörrpflaumensauce, Wirsing

Birnensellerie-Mousse und hausgemachten Spätzle

38,50

Maishuhn auf Steinpilzfrikasse an Gemüse

mit Kartoffelgratin

22,90

Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste

mit Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin

32,75

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter--

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

Schillerlocke gefüllt mit mousse und Eis 9,80

07022025