



*Ziegenkäse mit geräucherter Entenbrust,
Chutney und Salatstrauß
15,50*

*Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen
und Aceto Balsamico
als Vorspeise 11.-- als Hauptgericht 17,90*

*Milder Räucherlachs, mit Rösti an
Honigsenssauce 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*

*Spargelcreme-Süppchen
8,90*

*Wolfsbarsch an Spargel-Risotto, mit
Krebsstange
28,50*

*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
25,75*

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

*Lammhaxe auf Blattspinat mit Gremolata
Kartoffelpüree
29,50*

*Maishuhn an Rotweinsauce, Spitzkohl
und Gratin
23,90*

*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*

*Cremige Tagliarini mit grünem und weißem
Spargel. Kirschtomate und Rucola und
Parmesanchip
23,50*

*Windbeutel gefüllt mit Kirschen
Eis und Sahne 9,80*

Creme Brulee mit Kirschen 9,80

Geeister Cappuccino 8,75

*Rhabarber-Crumble mit mousse au chocolate
und Eis 9,80*

12042025