



*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