



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 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

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