



*Karamellierter Ziegenkäse, Ciabattachips mit mariniertem Pfirsiche
und Tomaten mit Basilikum 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*

*Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse
8,90*

*Süppchen von gerösteten Tomaten mit Estragon
8,90*

*Wolfsbarsch an getrockneten Tomaten-Risotto
mit gebackener Krebsstange
28,50*

*Duett von Lachs und Zander auf einem Bett
von Risotto mit getrockneten Tomaten an Safranschaum
29,75*

*Glasierter Lachs vom Zedernbrett mit Gemüse und Thymiandrillingen
27,50*

*Scheiben vom kaltem Roastbeef mit Radieschen
Remoulade und Bratkartoffeln
(als Hauptgang)
22,90*

*Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
25,75*

*Lammhaxe auf Blattspinat mit Gremolata, Kartoffelpüree
29,50*

*Maishuhnbrust auf der Haut gebraten 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 Pfifferlingen, Kirschtomate und Rucola und
Parmesanchip
24,50*

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

Geeister Jamaika-Kakao mit Pistazien-Creme 9,80

25062025