



Karamellierter Ziegenkäse, Ciabattachips mit mariniertem Pfirsiche
und Tomaten mit Basilikum 16,50

Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen und Aceto Balsamico
als Vorspeise 12.-- als Hauptgericht 18,90

Milder Räucherlachs, mit Rösti an
Honigsensauce und Salat
16,50

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse
8,90

Kürbisingwerschaumsüppchen verfeinert mit Curry und Kokosmilch
8,90

Wolfsbarsch an Pilzrisotto
mit gebackener Krebsstange
28,50

Duett von Lachs und Zander auf einem Bett
von Risotto mit Pilzrisotto an Safranschaum
31,50

½ Ente aus dem Rohr in Orangensauce mit Apfelrotkohl Kartoffelklößen und
Preiselbeerbirne
34,75

Scheiben vom kaltem Roastbeef mit Radieschen
Remoulade und Bratkartoffeln
(als Hauptgang)
23,90

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
25,75

geschmorte Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Spitzkohl, Knusperklößen
und Preiselbeerbirne
29,50

Maishuhnbrust auf der Haut gebraten an Rotweinsauce
an Kürbiscurry und Gratin
24,90

Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste
mit Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin
33,75

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
kleinem Salat und Bratkartoffeln
22,50

Ricottaravioli mit und Pamesansauce, Spinat
mit Pinienkernen und geschmorten Kirschtomaten
19,75

Cremige Kürbis-Tagliarini an Kirschtomate und Rucola und
Parmesanchip
22,50+

Windbeutel gefüllt mit Kirschen
Eis und Sahne 9,80

Creme Brulee mit Kirschen 9,80

Geeister Cappuccino 8,75

Pflaumen-Crumble
mit mousse au chocolate und Eis 9,80

Geeister Jamaika-Kakao
mit Pistazien-Creme 9,80
01102025