



Karamellisierter Ziegenkäse mit Ciabattachips an mariniertem Feigen
16,50

Scheiben vom geräucherten Heilbutt und Lachs
an Petersilienwurzelparfait mit Pumpernickel
16,90

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

Terrine vom Wild an Sauce Cumberland, Waldorfsalat mit Kürbiskernen
und Gänseleberparfait im Weckglas
16,90

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

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 8,90

Kürbis-Ingwer-Schaumsüppchen verfeinert mit Curry und Kokosmilch
8,90

Lachsforelle an Safransauce an Winterlichem Gemüse mit Bandnudeln
29,50

Duett von Lachs und Zander an Safranschaum auf einem Bett von
Speckerbsen und Rosmarinkartoffeln
32,50

½ Ente aus dem Rohr in Orangensauce mit Apfelrotkohl
Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne
35,75

Glasierte Gänsebrust oder Gänse-Keule (*1)
mit Apfelrotkohl an cremigen Maronen mit Orangensauce, mit
Apfelrotkohl Kartoffelklößen und Bratapfel
jeweils 39,90

*1 = soweit Gänse-Keule am Markt.

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
25,75

Geschmorte Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Wirsing
Knusperklößen und Preiselbeerbirne
29,50

Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten auf Steinpilzfrikassee an
Wirsinggemüse mit Kartoffelgratin
24,90

Knusprige Entenkeule aus dem Rohr an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
27,50

Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit
Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin
34,50

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter kleinem Salat und
Bratkartoffeln
22,50

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

Tagliarini mit Steinpilzfrikasse Rucula geschmorten Kirschtomaten
und Parmesanchip
22,50

Creme Brûlée mit Gewürzkirschen 9,80
Geeister Cappuccino 8,75

Pflaumen-Crumble mit mousse au chocolate und Eis 9,80
Geeister Jamaika-Kakao mit Pistazien-Creme 9,80

12112025