



Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt an Rote Beete und Apfel 16,50	Hirschkalbsmedaillon mit Rotkohl Knusperklößen und Preiselbeerbirne 37,50
Burg-Bowl mit CousCous Granatapfelkernen Salat eingelegten Karotten wahlweise dazu 3 Garnelen , Mozzarella oder Maishähnchenbrust 22,50	Scheiben vom kaltem Roastbeef mit Radieschen Remoulade und Bratkartoffeln (als Hauptgang) 23,90
Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspänen Croutons und Aceto Balsamico als Vorspeise 12.-- als Hauptgericht 18,90	Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten auf Steinpilzfrikassee an Wirsinggemüse mit Kartoffelgratin 24,90.
Terrine vom Wild an Sauce Cumberland, Waldorfsalat mit Kürbiskernen und Gänseleberparfait im Weckglas 16,90	Knusprige Entenkeule aus dem Rohr an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 27,50
Milder Räucherlachs, mit Rösti an Honigsenfsauce und Salat 16,50	Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin 34,50.
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 8,90	Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter kleinem Salat und Bratkartoffeln 22,50.
Garnelenschaumsuppe verfeinert mit Kokosmilch 8,90	Ricottaravioli mit Pamesansauce, Spinat mit Pinienkernen und geschmorten Kirschtomaten 19,75.
*****	Tagliarini mit Steinpilzfrikasse Rucula geschmorten Kirschtomaten und Parmesanchip 22,50
Winterlicher Kabeljau gebraten auf Wirsingkartoffelstampf an Safransauce 29,50	*****
Duett von Lachs und Zander an Safranschaum auf einem Bett von Speckerbsen und Rosmarinkartoffeln 32,50	Creme Brulee mit Gewürzkirschen 9,80 . Geeister Cappuccino 8,75 .
Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 25,75	Kirsch-Crumble mit mousse au chocolate und Eis 9,80 . Geeister Jamaika-Kakao mit Pistazien-Creme 9,80
½ Ente aus dem Rohr in Orangensauce mit Apfelrotkohl Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne 35,75	19022026