



Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt an Rote Beete und Apfel
16,50

Burg-Bowl mit CousCous Granatapfelkernen Salat eingelegten Karotten
wahlweise dazu 3 Garnelen , Mozzarella oder Maishähnchenbrust
22,50

Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen
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 Honigsensauce und Salat
16,50

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 8,90

..
Garnelenschaumsuppe verfeinert mit Kokosmilch 8,90

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

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
25,75

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



Lammhaxe an Baby-Spinat, Kickererbens
und Kartoffelpüree
29,50

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

Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten, Rahmsauce
an Kohlrabigemüse und Beluga-Linsen
24,90

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 Brulee mit Gewürzkirschen 9,80
Geeister Cappuccino 8,75

Kirsch-Crumble mit mousse au chocolate und Eis 9,80
Windbeutel gefüllt mit Kirschen, Eis und Sahne 9,80

20032026