



Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt an Rote Beete und Apfel 16,50	Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten dazu Aprikosen mit gerösteten Blumenkohl verfeinert mit Raz el Haunot an Kartoffelgratin 24,90
Burg-Bowl mit CousCous Granatapfelkernen Salat eingelegten Karotten und Mozzarella als Vorspeise 13,50 als Hauptgericht 19,50	Sanft geschmorte Lammhaxe mit Kichererbsen-Spinat und Kartoffelpüree 29,90
Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen Croutons und Aceto Balsamico als Vorspeise 12.-- als Hauptgericht 18,90	Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit Schalottensauce Gemüse und Kartoffelgratin 34,50
Spargelsalat mit Erdbeeren und luftgetrockneten Schinken 16,50	Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter kleinem Salat und Bratkartoffeln 22,50
Milder Räucherlachs, mit Rösti an Honigsensauce und Salat 16,50	Ricottaravioli mit Pamesansauce, Spinat mit Pinienkernen und geschmorten Kirschtomaten 19,75
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 8,90 Spargelcremesüppchen 8,90	Tagliarini mit cremigen Spargel und sonnengetrocknete Tomaten-Rucola und Parmesanchip 22,50
*****	
Wolfsbarschfilet auf der Hautseite gebraten auf Gerstenrisotto mit Spargel an Safransauce 29,50	Burg-Bowl mit CousCous Granatapfelkernen Salat eingelegten Karotten dazu 3 Garnelen 22,50
Duett von Lachs und Zander an Safranschaum auf einem Bett von Speckerbsen und Rosmarinkartoffeln 32,50	Burg-Bowl mit CousCous Granatapfelkernen Salat eingelegten Karotten Maishähnchenbrust 22,50
Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 25,75	Creme Brulee mit Gewürzkirschen 9,80 Geeister Cappuccino 8,75
Scheiben vom Roastbeef mit Radieschen, Remoulade und Bratkartoffeln 23,90	Kirsch-Crumble mit Mousse au chocolate und Eis 9,80 Windbeutel gefüllt mit Kirschen, Eis und Sahne 9,80

mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit6 Phosphat 6 mit Milcheiweiß 7 mit Süßungsmittel

**unsere Speisen sind für Allergiker nicht geeignet - Allergenliste auf Wunsch**

30042026