Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt mit Kürbis-Chutney
16,50
Carpaccio von Roter Bete mit Räucherlachs
an Steinofenbrot und Senfgurken
16,50
Wildterrine auf Waldorfsalat an Sauce Cumberland mit
Kürbiskernen und Gänseleberparfait im Weckglas
16,50
Blattsalate mit gehobelten Parmesanspähnen
Croûtons und Aceto Balsamico
12,00
Milder Räucherlachs mit Rösti an Honigsenfsoße und Salat
16,50
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse
8,90
Kürbissuppe, verfeinert mit Curry und Ingwer
8,90

****

Zander auf Pumpernickelerde mit Brokkoli, Haselnüssen und
Rosmarinkartoffeln
29,50
Duett von Lachs und Zander an Safranschaum auf Speckkrebsen
und Rosmarinkartoffeln
32,50
Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
26,75
1/2 Ente aus dem Rohr in Orangensoße mit Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne
35,75
Maishähnchenbrust auf Steinpilzfrikassee mit Wirsing und
Kartoffelgratin
24,90
Scheiben vom Roastbeef mit Radieschen, Remoulade
und Bratkartoffeln
24,90

Zweierlei Hirsch an Holundersauce mit Rahmwirsing,
Birnenselleriemus und Knusperknödeln
37,50

Glasierte Gänsebrust oder Keule
in eigener Jus an cremigen Maronen, Apfelrotkohl
Bratapfel und Kartoffelklößen
40,00

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

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
kleinem Salat und Bratkartoffeln
23,50

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

Tagliarini mit Steinpilzfrikassee, getrockneten Tomaten
Rauke und Parmesanchip
24,50

****

Crème brûlée mit Gewürzkirschen
9,80

Geeister Cappuccino
8,75

Pflaumen-Crumble mit Mousse au Chocolat und Eis
9,80

Windbeutel, gefüllt mit Kirschen, Eis und Sahne
9,80

Christmas-Coffee mit Spekulatiusschaum
9,80

09112026