

Vorspeisen

*Maronencremé-Suppe
mit frittiertem Frühlingslauch
6,90€*

*Ziegenkäse im Bratapfel
mit eingelegter Roter Bete und Wildkräutersalat,
dazu Preiselbeeren
10,90€*

*Fruchtig hausgebeizter Lachs
mit Birnen-Rotkohl-Salat, dazu Orangenfilets & Preiselbeergel
11,90€*

*Geräucherte Entenbrust
auf Feldsalat, mit Maronen-Kakao-Crème und
warmen Apfel-Confit
11,90€*

*Hausgemachte Ravioli mit Gänse-Mascarpone-Füllung
in Preiselbeer-Sauerrahmsauce, dazu gezupfte
Rosenkohlblätter und gebratener Kürbis
Vorspeise/Hauptspeise
15,90€/21,90€*



Hauptspeisen

*Rosa gebratene französische Entenbrust
in Brombeerjus dazu Pastinaken und
Kartoffel-Kräuter-Krapfen
20,50€*

*Wildschweinbraten in Cranberrysauce
dazu Sautierten Spitzkohl und
Apfel-Marzipan-Gratin
21,50€*

*Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen
in Dornfelderjus mit Rahmwirsing
und gebackenen Semmelknödeln
23,50€*

*„Original Düsseldorfer Senf-Krustenbraten“
Argentinisches Rumpsteak (ca. 300g)
in Spätburgundersauce, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin
23,90€*

*Kabeljaufilet Q.S.F.P.
auf der Haut gebraten, in Zitronengrassauce, dazu Sojasprossen,
Ananas im Filoteig und warme Avocado-creme
24,50€*

*Gebackene Gänsekeule
in Maronensauce, dazu Holunder-Preiselbeer-Rotkohl
und gebratene Knödelscheiben
24,90€*

*Weinempfehlung zur Gans:
2016er Tradition „Prat Bibal“
Trocken/La Grange/Coteaux du Languedoc*



Schwäche Klassiker *Vorspeisen*

Bruschetta

*in Olivenöl gebratenes hausgebackenes Ciabatta
belegt mit Tomaten, Thunfisch -Ricottacrème und Garnelen
4 Stück 8,90€*

Gambas auf „Spanische Art“

*im pikanten Olivenöl-Sherry Sud mit Knoblauch
10,50€*

Hauptspeisen

Bergisches Schnitzel

*Schweineschnitzel mit Spiegelei, gebratenem Speck
und Bratkartoffeln
13,50€*

Frische Tagliarini „Aglio Olio“

*mit gebratenen Garnelen und mediterranem Gemüse
16,50€*

Rosa gebratenes Schweinefilet

*auf Pommery-Senfsauce mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln
18,50€*



Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

„Natillas“

karamellisierte Spanische Cremé mit Früchten

5,90€

*Williams Schnitte aus Mousse, Biskuit und Ganache,
dazu Amarettini-Parfait und Quitten-Kompott*

8,50€

Omas Hefe Buchteln

*mit Nougatfüllung, dazu Tonkabohnen-Sauce
und Zwetschgen Kompott*

7,90€

Zabaglione

mit Amaretto und Vanilleeis

6,50€

Käseauswahl

*Italienische & französische Edel-Käse
mit Feigensenf*

14,90€

