

Vorspeisen

*Kürbis-Orangen Suppe
mit Garnelen im Tempura Teig
6,90€*

*Bruschetta
in Olivenöl gebratenes hausgebackenes Ciabatta
belegt mit Tomaten, Thunfisch -Ricottacrème und Garnelen
4 Stück 9,90€*

*Gambas auf „Spanische Art“
im pikanten Olivenöl-Sherry Sud mit Knoblauch
10,50€*

*Ziegenkäse unter der Haselnusskruste
mit Aprikosen-Pfirsich-Kompott, marinierter Beete und Wildkräutersalat
11,50€*

*Gratinierte Jakobsmuscheln auf Perlgraupen Risotto
mit lauwarmen Babyspinat-Traubensalat
12,90€*

*Vitello Tonnato
kalt aufgeschnittene Kalbshälfte mit Thunfischmayonaise, Kapernäpfeln, Sardellen
und Staudensellerie-Salat
12,90€*

*Hausgemachte Ravioli
mit Trüffel-Pilz-Ricotta-Füllung in Salzeibutter geschwenkt, dazu Lauchgemüse,
krosser Pancetta und Parmesan
Vorspeise/Hauptgang
13,50€/18,50€*



Hauptspeisen

Bergisches Schnitzel
Schweineschnitzel mit Spiegelei, gebratenem Speck
und Bratkartoffeln
14,90€

Großer Salatteller mit Maishähnchenbrust
in Balsamico-Dressing, dazu gebratene Champignons
19,50€

Schmorbraten vom Rinder-Schaukelbug
15 Stunden sanft gegart, in Schalottensauce, dazu grüner Spargel im Serrano-
Mantel und herzhafter Schmarrn mit Bergkäse überbacken
22,50€



Hauptspeisen

*Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen
in Sauerkirschjus, mit verschiedenem Wurzelgemüse und
französischem lila Kartoffelpüree*
22,90€

*Kotelette vom „Thüringer Duroc-Schwein“
in kräftiger Rotweinjus, dazu Schmorgemüse und Kartoffel-Kräuter-Krapfen*
23,50€

*Norwegischer Skrei (Winter-Kabeljau)
in Zitronenkruste, mit Estragonsauce, hausgemachten Ravioli mit Ziegenkäse-
Füllung und frischem Blattspinat*
24,90€

*Argentinisches Rumpsteak unter der Serrano-Pfeffer-Kruste
in Trüffeljus, Kürbispüree
und verschiedene gebratene Pilze*
25,90€



Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Cremé Brûlée

von der Tonkabohne mit frischen Früchten und Pistazieneis

7,40€

Nick's Hefe-Buchtel

mit Nougat-Füllung, in Marzipan-Sahne gebacken, dazu fruchtiges

Weißwein-Parfait und Vanillesauce

8,50€

Cheesecake-Terrine „New York Style“

mit Salz-Karamell-Ganache und Blaubeerkompott

8,90€

Zabaglione

mit Amaretto, Vanilleeis & Waldbeer-Kompott

7,40€

Käseauswahl

mit Epoisses - Affiné au Marc de Bourgogne,

Camembert aus der Normandie, Roquefort und Bergkäse von der Schweizer Alm

mit Feigensenf und haugebackenem Brot

9,90€

