

Vorspeisen

*Bärlauchcreme-Suppe
mit Ziegenkäse-Strudel
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€*

*Geräucherte Rinderhüfte vom US-Beef
dazu Zitronenkaviar, hausgemachte Gemüse-Sülze und
Schalotten-Rotwein-Marmelade
12,50€*

*Hausgebeizter Orangen-Lachs
dazu weißer Spargel im Erdbeer-Pfeffer-Dressing, zweierlei Beete Carpaccio und
Rhabarber-Kompott
12,90€*

*Hausgemachte Ravioli
mit Ziegenkäse-Füllung, mit Basilikum-Pesto, sonnengetrockneten Tomaten,
gebratener grüner Spargel, frische Erdbeeren und Parmesan
Vorspeise/Hauptgang
13,50€/18,50€*



Hauptspeisen

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

Großer Salatteller mit Steakstreifen
in Balsamico-Dressing, dazu gebratene Champignons
21,50€

Irische Lammhaxe
mit Wald & Wiesen-Jus, dazu Ofengemüse und
handgerollter Bärlauch-Couscous
21,50€

Kross gebratenes Zanderfilet
mit fruchtiger Rieslingsauce, dazu zweierlei Spargel mit Sauce Hollandaise und
Kartoffel-Mascarpone-Kuchen
21,90€



Hauptspeisen

*Französische Entenbrust
mit Orangenjus, dazu in Thymian geschwenkte Pastinaken und Bärlauch-
Kartoffel-Püree
22,50€*

*Kotelette vom Iberico-Schwein
mit Röstzwiebel-Panade, Schwarzbiersauce, dazu Frühlingsgemüse und
Kartoffel-Kräuter-Krapfen
23,90€*

*Gebratenes Kalbsfilet unter der Parmaschinken-Kruste
mit Merlot-Pfeffer-Sauce, dazu gebratene Pilze und herzhafter Schmarrn mit
Bergkäse überbacken
23,90€*



Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Cremé Brulee

mit Früchten, Erdbeerschaum und Vanilleeis

7,40€

Blueberry-Cheesecake „New York Style“

mit Butter-Karamell

7,90€

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€

