



Speisen

Suppen

- Zwiebelsuppe mit Käse-Brot-Kruste⁽¹⁾ 4,50
- Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl 4,00

Vorspeisen, Salate & Leichtes

- Beilagensalat 3,50
- Großer gemischter Salatteller der Saison
mit thailändisch mariniertes Hähnchenbrust 12,50
- Rote Beete Carpaccio mit gezupften Salaten in Vinaigrette
und geriebenen Schafskäse 8,50

Hauptgänge

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit warmen Kartoffelsalat in Vinaigrette
und Gurkensalat in Rahm, Zitrone & Preiselbeeren 16,50
 - Jägerschnitzel mit frischen Pilzen in Rahm, Pommes frites und gemischten Salat 13,50
 - Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse & Pommes frites 23,80
 - Feine Bandnudeln mit Lachswürfeln und Tomaten
in einer leichten Kräuterrahmsoße 15,80
- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Grüner und weißer gebratener Spargel
in einer leichten Bärlauchsahne auf Bandnudeln 14,50• Ofenkartoffel mit geräucherten Lachs, Creme fraiche und Salatgarnitur 13,50• Meeresfrüchte mit Tomaten-Fenchelsoße auf Bandnudeln 9,80 |
|---|

- Hamburger Fischteller, verschiedene gegrillte Fischfilets (Lachs, Zander, Rotbarsch)
mit Dijon-Senfsoße und Bratkartoffeln⁽³⁾ 16,50
- Gebratene Hähnchenfiletstreifen „Don Alfredo“ auf Bandnudeln
mit Tomaten, Pilzen in Kräuterrahm und Käse⁽¹⁾ überbacken 8,90
- Schweinesteak „Düsseldorfer Art“ mit Zwiebelnkruste überbacken
Bratkartoffeln⁽³⁾ und Salatgarnitur 14,50
- Knackiges Gemüse der Saison aus der Pfanne in Olivenöl geschwenkt
mit Käse⁽¹⁾ überbacken dazu gemischten Salat 10,50

Süßes

- Hausgemachter Eierlikör mit Vanilleeis und Schlagsahne 4,50
- Crème Brûlée (Pochierte Vanillecreme) unter der knackigen Karamellkruste 3,50
- Minz-Panna cotta mit Rhabarber-Erdbeer Kompott 4,50

(1)Farbstoff(2)Phosphat(3)Nitritpökelsalz(4)Süßungsmittel(5)Chinin(6)Koffein

Suchten Sie in der Speisekarte die Kennzeichnungen zu allergenen Inhaltsstoffen? Sie liegt bereit. Wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Euro sowie inkl. Service & MwSt. Unsere Küche kocht bis 21:30 Uhr, an einigen Tagen auch länger! Alle Steaks mindestens 200 Gramm Rohgewicht schwer.