



Speisen

Suppen

- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Linsen und Curryöl 4,00
- Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl 4,00
- Französische Zwiebelsuppe mit Käse(1) überbacken 4,50

Vorspeisen, Salate & Leichtes

- Beilagen Salat 3,50
- Carpaccio von Orangen & Fenchel mit gebratenen Entenbrustfilets
als Hauptgang 13,50
17,50
- Großer gemischter Salatteller der Saison
mit thailändisch mariniertes Hähnchenbrust und Vinaigrette 12,50
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig-Kernen auf Brioche
und gezupften Salaten in Vinaigrette 13,50
als Hauptgang 17,50

Hauptgänge

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites, Beilagen Salat,
Zitrone & Preiselbeeren 17,50
- Grünkohl mit Frischer und geräucherter Kohlwurst, Bratkartoffeln und Senf 11,50
- Jägerschnitzel mit frischen Pilzen in Rahm, Pommes frites und Beilagen Salat 13,50
- Gegrillter Zander auf Rahm-Riesling-Sauerkraut und Erbspüree 17,50
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes frisch aus der Pfanne mit Kartoffelrösti & Salat 16,50
- Gebratene Hähnchenfiletstreifen „Don Alfredo“ auf Bandnudeln
mit Tomaten, Pilzen in Kräuterrahm und Käse überbacken(1) 8,90
- Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, geriebenen Meerrettich
Grillgemüse & Pommes frites 23,80
- Hamburger Fischteller, gegrillte Fischfilets von Lachs und Zander mit
Dijon-Senfsoße und Bratkartoffeln(3) garniert mit Cornichons und Tomaten 17,50
- 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

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Walnuss Eis 5,00
- Warmes Schokoladen Soufflé mit Whiskey Karamell-Sauce 5,20

(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.