



Speisen

Suppen

- Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl 4,00
- Französische Zwiebelsuppe mit Käse und Brot überbacken 4,00

Vorspeisen, Salate & Leichtes

- Gemischter Salat mit Joghurtdressing(D) 3,50
- Rote-Beete-Carpaccio mit Schafskäse und Salatgarnitur(D) 9,50
- Großer gemischter Salatteller der Saison
mit thailändisch mariniertes Hähnchenbrust und Vinaigrette(G) 12,50
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig-Kernen auf Brioche(A)
und gezipften Salaten in Vinaigrette(G) als Vorspeise 13,50

Hauptgänge

- Wiener Schnitzel(A)(B) vom Kalbsrücken mit warmen Kartoffelsalat,
gemischtem Salat(D), Zitrone & Preiselbeeren 18,50
- Gegrilltes Entrecôte (Ribeye) mindestens 350 Gramm
mit Pommes frites, Grillgemüse und Pfefferrahmsoße 24,50
- Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelsoße(B,D,4), Bratkartoffeln(3) und Salatgarnitur(D) 9,50
- Roastbeef Teller mit Bratkartoffeln(3)
eingelegtem Essig Gemüse und Remouladensoße(B) 14,50
- Gegrilltes Lachsfilet auf verschiedenen hausgemachten Ravioli und Röstgemüse 18,50
- Jägerschnitzel mit frischen Pilzen in Rahm, Pommes frites und Beilagen Salat 13,50
- Gebratene Hähnchenfiletstreifen „Don Alfredo“ auf Bandnudeln(A)
mit Tomaten, Pilzen in Rahm und Käse(1) überbacken 9,80
- Schweinesteak „Düsseldorfer Art“ mit Zwiebelnkruste überbacken
Bratkartoffeln(3) und Salatgarnitur(D) 14,50
- Knackiges Gemüse der Saison aus der Pfanne in Olivenöl geschwenkt
mit Käse(1) überbacken dazu gemischtem Salat(D) 11,50
- Gegrillte Entenbrust auf Bandnudeln(A) mit Balsamicojus und Salatgarnitur(D) 17,50

Süßes

- Hausgemachte Tiramisu(B,D) mit selbstgebackenem Biskuit(A) 4,50
- Dunkles Schokoladensoufflé(A,B), warm serviert mit Beerengrütze 4,50
- Creme Brûlée unter der knackigen Karamellkruste(D) 3,50

(A)Glutenhaltig(B)Eier(D) Milch und Erzeugnisse daraus(F)Fisch(G)Senf

(1) Farbstoff (2) Phosphat (3) Nitrit Pökelsalz (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 250 Gramm Rohgewicht schwer. Wir verwenden jodiertes Speisesalz