

# 2026

alles in €

Unser Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen/ Lauch und frisch gehobelten Parmesan  
Gr: 16,90  
Kl. 10,90

Frischer Räucherlachs an einem Minisalat dazu Senf-Honig-Dilldipp und frischen Kartoffelröstis 16,90

Feurig heiße Gambas al ajillo mit Baguette 10,90

Mit Blutwurst<sub>1</sub> gefüllte hausgemachte Kartoffelröstis an Apfelmus und kleinem Salatbouquet 10,90

Ofenwarmes Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder 1 Dipp 4,00  
Kräuterquark oder Tomatenpesto 3 Dipp's 7,00

## Schmuddelwetterwärmer....

Pastinakencremesuppe mit Klecks 8,50

Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben<sub>1</sub> 8,50

## So.. nu ham mer den Salat.....

Wintersalat in Balsamico-Dijonsenf-Dressing mit Streifen vom Rinderfilet und Pilzen 18,90

„SEE-SALAT“ fische Blattsalate in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen 17,90

Salatarrangement in Waldbeer-Nuss-Dressing mit Tranchen von der Hähnchenbrust und Orangenfilets 16,90

Kleiner Beilagensalat 5,90

## Für die Kleinen Gäste

Hausgemachte Kartoffelröstis mit Apfelkompott 7,90

Curcuma-Capellinis mit Tomate-Paprika und frischem Parmesan 7,90

Hähnchenbrust mit Pommes 7,90

## VEGETARISCH & VEGAN...

<b>LikeChicken</b>	18,90
Fenchel/Paprika/Lauch/Hafercream/Ofeneäpel	
<b>VeganBurger</b> Edamamepatty/Zwiebel/ LikeGouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	16,00
Blattspinat á la creme und Tomate im Ofeneäpel mit Ziegenkäse überbacken	16,00
Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	16,00
Curcuma Capellinis mit gebratenem Fenchel-Tomate-Lauch und frischem Parmesan	16,00
Cremiges Risotto mit buntem Gemüse in Curryrahm und Käse überbacken	16,00

## Petri Heil

Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten , <u>wahlweise</u> auch in	Gr:28,90
Kräuterbutter(a) <u>oder</u> Kräuterrahm(b) <u>oder</u> Curryrahm(c) <u>oder</u> Dijonsenfrahm (d), mit ofenwarmem Baguette	Kl:20,90
Zanderfiletstück auf der Haut in Butter gebraten an cremigen Paprika - Lauch - Risotto	27,90
In Butter gebratenes Lachsfilet mit Curcuma-Capellinis und Blattspinat a` la creme	27,90

## Hausgemachte BURGER

<b>US Prime Beef Burger/</b> Rotweinschalotten/Cheeddar		16,90
Prime Beef Patty	200g	7,90
<b>Focaccia Burger Kalbfleisch pur/</b>		15,90
Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto		
Kalbfleischpatty	200g	7,00
<b>Bergischer Löwen Burger /</b>		14,90
Gurke/Tomate/Salat/Speck <sub>1</sub> /Rotweinschalotten/Gouda		
Bergischer Löwen Patty	180g	6,90
<b>CrispyChickenBurger,</b>		13,90
Laugenbriochebun, Guacamole, Tomaten, Käse, Salat, Tomatenpesto		
CrispyChicken Patty	150g	5,90

## Das hier... schmeckt Euch bestimmt

Gunter : 300g Rinderfiletsteak an großem Blattsalat  
in Beeren-Dijonsenf-Dressing mit einem Eimer Portweinsauce und  
knusprigen Country-Potatoes 46,90

Auf dem Grill gebratenes Rinderfiletsteak mit  
Portweinsauce an Pilz-Paprika-Lauchgemüse und Country Potatoes 36,50

Tranchen vom Angus- Roastbeef mit Rosmarin gebraten  
an Karotten-Fenchel-Gemüse und hausgemachten Rösti 28,90

Barbarie-Entenbrustfilet in Ahornsirup gebacken auf  
cremigen Pilz-Lauch-Risotto 26,90

Gemischte Filetwürfel mit Fenchel-Paprika und Lauch in  
Cognacrahm an hausgemachten Rösti 26,90

Gegrilltes Schweinefilet auf Cognacpfefferrahm an  
mit Pilzen a` la creme im Ofeneäpel 22,90

Hähnchenbrust mit Käse überbacken  
an Blattspinat- Curcuma- Capellinis 21,90

## Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohneneis 10,50

Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait 10,50

Mousse au Chocolate an frischen Früchten 9,50

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 9,30

Beerengrütze mit Walnußeis und Rahm 7,90

„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait 6,00

Nur Eis ?? Kein Problem !! Kugel: 1,80

Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Sahne: 1,00

Erdbeere Haselnuss, Mango oder Banane

alle Preise inkl. MWST

# Degustationsmenü

(das Probierdochmalmenü)

Mit Blutwurst gefüllte Kartoffelröstis an Apfelmus  
und kleinem Salatbouquet

<sup>1</sup>

Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben

<sup>1</sup>

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen  
Tomaten & Pilzen und frischen Parmesanspänen

Gambas al ajillo

Sorbet mit Sekt

Tranchen vom Angus- Roastbeef mit Rosmarin gebraten  
an Karotten-Fenchel-Gemüse und hausgemachten Rösti

Degustations-Dessertation

Ab 2 Personen

Pro Person 69,90

<sup>1</sup> Konservierungsmittel Nitritpökelsalz  
E250, Kaliumjodat

**Allergene stehen in einer extra für Sie erstellen Karte  
zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie  
Unverträglichkeiten oder Allergien haben**

alle Preise inkl. MWST

# **Steaks und Co** Kreiere Dein eigenes Gericht

ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind DRY AGE ab 69,50

Genug für 2 Personen (100g 6,95€)

500 g Kalbskotelette	50,00
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	34,90
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	29,90
300 g Kalbskotelette	30,00
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	25,90
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	20,90
200 g Barbarie Entenbrust	17,90
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	14,90
200 g Schweinefilet	14,90
200 g Hähnchenbrust	13,90
180 g Zanderfiletstück	17,00
180 g Lachsfilet	17,00
großer Blattsalat	9,90
Frischer Ofeneäpfel mit Quark	6,90
Portion Süßkartoffelpommes	6,50
kleiner Blattsalat	5,90
Portion Gemüse	5,90
Portion Rahmspinat	5,90
Portion Risotto	5,90
Portion Kartoffelrösti	4,50
Portion Curcuma Capellinis	4,50
Portion Country-Potatoes	4,50
Portion Pommes	4,50
Kugel Kräuterbutter	2,50
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50
Pöttchen Portweinsauce	2,50
Pöttchen Cognacpfeffersauce	2,50