

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 gefüllte hausgemachte Kartoffelröstis an Apfelmus und kleinem Salatbouquet	10,90
Ofenwarmes Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 4,00 3 Dipp's 7,00

Schmuddelwetterwärmer....

Pastinakencremesuppe mit Klecks	8,50
Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben	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...

LikeChicken Fenchel/Paprika/Launch/Hafercream/Ofeneapel	18,90
VeganBurger Edamamepatty/Zwiebel/ LikeGouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	16,00
Blattspinat á la creme und Tomate im Ofeneapel mit Ziegenkäse überbacken	16,00
Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	16,00
Curcuma Capellinis mit gebratenem Fenchel-Tomate-Launch 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 Kräuterbutter(a) <u>oder</u> Kräuterrahm(b) <u>oder</u> Curryrahm(c) <u>oder</u> Dijonsenfrämm (d), mit ofenwarmem Baguette	Gr:28,90 Kl:20,90
Zanderfiletstück auf der Haut in Butter gebraten an cremigen Paprika - Launch - Risotto In Butter gebratenes Lachsfilet mit Curcuma-Capellinis und Blattspinat á la creme	27,90 27,90

Hausgemachte BURGER

US Prime Beef Burger/ Rotweinschalotten/Cheddar	16,90
Prime Beef Patty	200g 7,90
Focaccia Burger Kalbfleisch pur/ Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto Kalbfleischpatty	15,90 200g 7,00
Bergischer Löwen Burger / Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda Bergischer Löwen Patty	14,90 180g 6,90
CrispyChickenBurger, Laugenbriochebun, Guacamole, Tomaten, Käse, Salat, Tomatenpesto CrispyChicken Patty	13,90 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 Cognacpferrahm 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 Probierdöchmalmenü)

Mit Blutwurst gefüllte Kartoffelröstis an Apfelmus
und kleinem Salatbouquet

¹

Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben

¹

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-Dissertation

Ab 2 Personen
Pro Person 69,90

1 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 Ofeneäpel 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 Cognacpfiffersauce	2,50