

A la Carte

Vorspeisen

Salatteller/Dressing/Croutons/Kerne 7,50

Rinder-Carpaccio/Pesto/Parmesan/Salat 17,50

Karamellisierter Ziegen Camembert
Feigensenf/Salat-Garnitur 13,50

Geflügelpastete
Süß-Saure-Sauce/Salat 14,50

Hausgeräucherte Barbarie Entenbrust
Sauce Cumberland/Salatgarnitur 16,50

Geräucherter Norweger Wildlachs
Kartoffelrösti/Lachsrose/Sahnemeerrettich/Salatgarnitur
1 Rose und 1 Rösti 15,50
2 Rosen und 2 Rösti 22,50

Suppen

Niederrheinische Rinderkraftbrühe klassisch 7,50

Champagner-Senf-Suppe 9,50

Niederrheinische Goulasch-Suppe 9,50

Fisch-Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Seehecht mit 2 Riesengarnelen
Spitzkohl-Gemüse/Schmörkes in der Schale 26,50

Wildzanderfilet auf der Haut gebraten
Lauchgemüse/Rote-Beete-Kartoffeln/Hummer-Shrimps-Sauce 27,50

Gebratene Wolfsbarschfilets
Spitzkohl-Gemüse/Hummer-Shrimps-Sauce/Kräuterkartoffeln 28,50

Norwegisches Wildlachsfilet gebraten
Lauchgemüse/Kartoffelpüree 26,50

A la Carte

Fleisch-Hauptgänge

Gebratene Rinderleber "Berliner Art"
Röstzwiebeln/Kartoffelpüree/Apfelspalten 20,50

Schweinefilet-Medaillons/Rahmsauce
geschmorte Champignons/Schmörkes in der Schale 24,50

Cordon Bleu
Gefüllt mit geräuchertem Schinken/Emmentaler-Käse
Lauch-Gemüse/Schmörkes 24,50

Rumpsteak Strindberg
Senf-Zwiebel-Kruste/Spitzkohl-Gemüse/Herzogin-Kartoffeln 27,50

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Champignons/Zwiebeln/Kartoffelrösti/Salatteller 25,50 €

Niederrheinischer Sauerbraten vom Wildschweinerücken
Apfelrotkohl/Kartoffelklöße/Bratenjus 30,50

Hirschrücken-Medaillon
Apfelrotkohl/Kartoffelklöße/Johannisbeer-Couleur 36,50

Vegetarische Speisen

Gefüllte Kartoffeltaschen/Kräuter-Frischkäse/Salat 16,50

Gefüllte Tortellini/Ricotta/Feigensenf/Spinat-Käse-Sauce 16.50

Nachspeisen

Eisdessert mit warmen Beerenfrüchten 8,50

Schottischer Apfelstrudel/Vanilleeis/Vanillesauce 9,00

Sorbet-Variation 7,50

Schokoladenküchlein mit weichem Kern 9,50