

Vorspeisen

Starters

Apfel Ingwer Süppchen mit gebratener Sucuk (Türkische Knoblauchwurst)(A,B,C,I,1,3)

Apple ginger Soup with fried Sucuk (Turkish garlic sausage)

7,00

**

Pürierte Erbsencreme Suppe mit frittiertem Rucola (B)

puree pea cream soup with fried arugola

5,50

**

Gebratene Zucchinirollchen mit mariniertem Fetakäse auf Nuss-Salat (B,I)

fried courgette rolls with marinated feta cheese on nut salad

9,00

**

Salat von Wurzelgemüse mit gegrillten Entenbrust Spieß und Erdnusssdip (B,I,J)

salad of root vegetables with grilled duck breast spit and peanut dip

12,50

Pasta und Vegetarische Speisen

Pasta and vegetarian dishes

Tagliarini in hausgemachtem Basilikum Pesto mit gebratenen Riesengarnelen und

Parmesansegel (B,C,E,J)

tagliarini in homemade basil pesto with fried king prawns and parmesan

15,50

**

Vegane Paprikaschote mit Polenta-Kräuter-Füllung
auf Tomaten-Apfel-Chutney


vegan peppers filled with polanta and tomatoe apple chutney

12,50




3 Gang Menüempfehlung 3-Course Set Menu

Pürierte Erbsencreme Suppe mit frittiertem Rucola ^(B)
puree pea cream soup with fried arugola

Düsseldorfer Senfroststeak mit Bohnenbündchen 
und rheinischen Bratkartoffeln ^(A,B,C,I)
*Dusseldorf mustard-grilled steak with French beans and potatoes
(with bacon and onions) from Rhineland*

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Limonen Schaum mit sautiertem Gemüse 
und Reistimbale ^(B,C,I)
fried pikeperch on lime foam with sautéed vegetables and rice

Mousse au Chocolate auf Ragout von Babyorangen
mit jahreszeitlichen Früchten ^(A,B)
*mousse au chocolate on ragout of baby orange
with seasonal fruits*

34,50€

Gerne servieren wir Ihnen auch ein 2 Gang Menü zum Preis von 29,50€
You can also choose only a two courses for the price of 29,50€

Vom Grill
Grilled Dishes

Deutsches Jungbullen-Rumpsteak <i>German young bull rump steak</i>	200g <i>200g</i>	27,50
Deutsches Jungbullen-Rumpsteak <i>German young bull rump steak</i>	300g <i>300g</i>	34,50
Neuseeland Rinderfilet <i>New Zealand beef fillet</i>	200g <i>200g</i>	34,50
Rinderhüftsteak <i>Beef cattle steak</i>	200g <i>200g</i>	19,50
Kalbsrückensteak <i>Calf's backsteak</i>	200g <i>200g</i>	24,50
Lammkoteletts <i>Lamb chops</i>	200g <i>200g</i>	29,50
Putenmedaillons <i>Turkey medallions</i>	200g <i>200g</i>	16,50
Rib-eye Steak <i>Rib-eye steak</i>	300g <i>300g</i>	34,00
Schweinefilet <i>Pork tenderloin</i>	200g <i>200g</i>	19,90
Lachssteak <i>Salmon steak</i>	200g <i>200g</i>	21,50

Die Gramm Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht
the gram data refer to the raw weight

Alle Grillgerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter oder einer der folgenden Saucen serviert:
All grilled dishes are served with homemade herb butter or one of the following sauces:

Sauce Bearnaise ^(A,B), Pfeffersauce
bearnaise sauce or peppersauce

Zu jedem Grillgericht können Sie zwei Beilagen wählen:
you can choose two of the following side dishes to accompany your grilled dish:

Pommes Frites / Wedges
chips / wedges

Salzkartoffeln / Bratkartoffeln ^(B)
boiled potatoes / fried Potatoes

Pasta "Pappardelle" ^(B)
pasta "Pappardelle"

Reistimbale ^(B)
rice

Speckbohnenbündchen
beans with bacon

Gebratene Champignons mit Zwiebeln
fried mushrooms with onions

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(B)
baked potato with herb quark

Kleiner gemischter Salat / buntes Gemüse ^(A,I)
small mixed salad / vegetables

Monatskarte

Monthly offer

Hausgemachte Rinderroulade mit tournierten Kartoffeln auf Kaiserschotengras ^(I,) <i>Homemade beef roulade with tourned potatoes and sugar snaps</i>	18,50
Geschichtete Tranchen vom der Rinderhüfte „Berliner Art“ auf sautiertem Kartoffel-Karotten Gemüse ^(C) <i>Tranches from the Beef hips "Berliner Art" on sautéed potato carrot vegetables</i>	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Beilagen Salat ^(B,C,A) <i>"Wiener Schnitzel" with fried potato sticks and side salad</i>	19,50

Dessert

frische Schokoladenwaffel mit warmen Blaubeerconfit (A,B)
fresh chocolate waffle with blueberry confit

6,50

Schwarzwälder Kirsch-Crumble (A,B,C)
“Schwarzwälder” cherry crumble

6,50

Mousse au Chocolate auf Ragout von Babyorangen
mit jahreszeitlichen Früchten (A,B)
*mousse au chocolate on ragout of baby orange
with seasonal fruits*

8,50

(A: enthält Eier/ B: enthält Milch (einschl. Laktose)/C: enthält Gluten haltige Getreide/ E: enthält Nüsse
I:enthält Senf/ J: enthält Fisch /1: Konservierungsstoffe/ 3: Antioxidationsmittel)

Spuren von Allergenen oder Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen, im Zweifelsfall wenden sie sich an
unsere Mitarbeiter.

(A: contains eggs / B: contains milk (including lactose) / C: contains cereals containing gluten / E: contains Nuts
I: contains mustard / J: contains fish / 1: contains preservative / 3: contains antioxidant)

Traces of allergens or cross-contamination cannot be excluded in doubt, they turn to our employees