

## Menü

Spargel – Brokkoli – Salat, Tomatenmarmelade &  
karamellierte Mandeln 17,00

\*\*\*

Gebratener Seeteufel, Trüffelsoße, Ei & Kartoffel- Möhrenstampf 33,00

oder

Geschmortes Bürgermeisterstück, Jus & Kartoffel - Möhrenstampf 33,00

\*\*\*

Erdbeere Mille – feuille, Filoteig, Mascarpone & Limette 11,50

3 – Gang Menü 55,00

*Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden*

## Vorspeise

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	13,50
Erdbeere – Spargel Salat, Burrata, Limone & Kräuter	17,50
klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Lachssashimi, hausgemachtes Kimchi & Reispapier Crunch	20,00
Crunchy Garnelen auf Mango – Karotten-Gurken Salat & Nuoc Cham Dip	21,00
Thai – Rindfleisch – Salat, Paprika, Jalapeños, Mayonnaise, Limette (scharf)	23,00
Gebratener Oktopus, Fenchel, Chili, Knoblauch, Limone & Rucola	21,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

***Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge***

## Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Spargelrisotto, Cherrytomaten, Rucola & Kerne	24,00
Gebratenes Doradenfilet, Basilikumpesto, Ofengemüse & Drillinge	29,00
Wallbecker Stangenspargel mit Drillingen mit zerlassener Butter (oder hausgemachter Hollandaise + 3 €)	20,00
<u>dazu wahlweise:</u> kleines Wiener Schnitzel	+14,00
kurzgebratene Tranche von der Fjörd Lachsforelle	+14,00
gekochtem Schinken	+10,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Sous vide gegarte Entenbrust Asia Style, Mango – Karotten – Gurken Salat & Nuoc Cham Dip	29,00
Simmentaler Entrecôte (medium gebraten), Kräuterbutter, Salat mit Limone & Spaghetti aglio olio e Peperoncino	42,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

***Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge***

## Desserts

Erdbeere Mille – feuille, Filoteig, Mascarpone & Limette	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Gefüllter Schokoladencup mit süßer Kondensmilch, Vanillecreme & Erdbeerragout	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00



## **Kommende Veranstaltungen!!!**

**29.08.2026 Muschel & Seafood Essen mit Hummersoße im Jacques  
Weindepot Meerbusch**

**Champagner Tasting 02. & 03.10.2026 im Restaurant EssBar:**

*Öffentliche Tastings – Château Champagne meets EssBar*

**Anmeldung beim jeweiligen Anbieter oder hier bei uns vor Ort!**