

Menü

Karamellisierter Ziegenkäse, Birne & Rote Bete Salat, Kerne,
Vermouth & Orangensaft – Vinaigrette 18,00

Gebratene Seeteufel Medaillons, pikanter Pfirsichsud, gebratene Pfirsiche,
Pilze & Kartoffelstroh 33,00

oder

Kalbssteakrücken sous vide gegart, pikanter Pfirsichsud, gebratene Pfirsiche,
Pilze & Kartoffelstroh 33,00

Flan Parisien, Dulche de leche, Salz, Schoko & geröstete Erdnüsse 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Keine Änderungen im Menü

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Tostata mit Thunfischtatar, Avocado, Koriander & Chili Crisp 21,00

Aubergine & Zucchini in Milch frittiert mit Ahornsirup,
Salat mit Zaziki Dressing 14,50

klassisches französisches Rindertatar mit Kapern,
rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot 23,00

Hausgemachte gebratene grobe Bratwurst, Altbierjus,
geschmortes Sauerkraut & Kartoffelpüree 15,00

Crunchy Garnelen, Mojostampf, geräucherter Knoblauch &
Algenmayonnaise 22,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

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



Hauptgang

Tom Kha Gai – thailändische Kokosnusssuppe mit asiatischem Gemüse & Süßkartoffelpommes	20,50
zusätzlich mit Hähnchenfleisch	25,50
Hausgemachte Pasta mit gebratenem Gemüse, geräuchertem Knoblauch & Comté Käse	24,00
Thunfisch a la plancha, Curryschaum, asiatisches Gemüse & geröstete Erdnüsse	31,00
Lammchops mariniert, Pesto, eingelegte Zwiebeln & Gemüse Couscous	29,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Hausgemachte Lachsravioli, Hummersoße, Spinat & Dill	29,00
Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet (medium-rare gebraten), Jus, Mischgemüse & Kartoffelcrêpe	42,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

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

Desserts

Flan Parisien, Dulche de leche, Salz, Schoko & geröstete Erdnüsse	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Schokoladentartelett, Bananenganache, Vanillegel, Schokoeis, Sahne & Mandeln	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00



Pastagerichte ab 17:30

Spaghetti aglio, olio e Peperoncino mit Parmesan 13,50
mit Garnelen 21,00
mit Rinderfiletstreifen 21,00

Rigatoni All'Arrabiata mit Parmesan (scharf) 14,50

Spaghetti Carbonara, Speck, Ei,
Frühlingslauch & Parmesan 16,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen, Speck & Zwiebeln à la Crème
(auch ohne Speck möglich) 17,00

Rigatoni mit Lachswürfeln, Pernodrahm,
Frühlingslauch & Dill 21,00



Seafood vom 22.09.-26.09.

Seezunge im Ganzen gebraten, Spinat, Nussbutter,
Drillinge & Petersilie **75,-**

Jakobsmuscheln gebraten, Passionsfruchtsoße &
geschmorter Chicorée

Vorspeise: 23,00 Hauptgang: 30,00

Jumbo Miesmuscheln, orientalischer Linsensud,
Gemüsejulienne & Süßkartoffelpommes

Vorspeise: 18,00 Hauptgang: 25,00

Wildmenü vom 13.10.-17.10.

Gänseleberterrinen (ungestopft), Portwein Feigensenf,
Walnüsse & Brioche **23,50**

Hirschconsommé, Sherry & Gemüsewürfel **13,50**

Sous vide gegarter Hirschrücken mit Trüffel-Nuss-Kruste,
Rotkohl Kartoffelrösti **32,00**

Pflaumencrumble mit Vanillesoße **11,50**

Menü 3 Gang Suppe: 55,- ; Menü 3 Gang Leber 60,00;

Menü 4 Gang: 70,00

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

Gänsemenü ab 10.11.-23.12.

Süßes Sandwich mit Gänseleber (ungestopft),
Trüffelmajo, Apfelmus & Portweinschalotten
23,50

und/oder

Consommé von der Gans
mit Sherry & Gemüse **13,50**

Gänsekeule/Gänsebrust,
Apfel-Ingwer Soße,
Rotkohl, Kartoffelkloß &
Daniels Interpretation vom Bratapfel **38,50/42,00**

Zimt Panna Cotta mit Beerenfrüchten **11,50**

3 Gang Menü Suppe **58,00**

3 Gang Menü mit süßem Sandwich **65,00**

4 Gang Menü **75,00/78,50**

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



Menü

Aperitif

Ofentomatensalat, Burratacreme, Kapern,
Zwiebeln & Pesto

2. Champagner

Thunfisch a la plancha, asiatisches Gemüse, Terriyakisoße, Honig & Sesam

3. Champagner

Kalbssteak sous vide gegart, Jus, Waldpilze & Kartoffelcrêpe

4. Champagner

(Käsevariation, Ahornsirup & Sweetchilli nur am 3.10., dafür mehr Champagner
am 2.10. 😊)

5. Champagner

Schokoladenparfait, Dulce de leche & Crunch

Düsseldorf, den 2./3.10.2026