

Menü

Caesar Salat vegetarisch, Croutons, Ei & Parmesan 17,00

Gebratenes Filet vom Adlerfisch, Fischfond, Möhre, Zwiebeln, Pilze &
Kartoffelpüree 33,00

oder

Bœuf bourguignon, Burgundersoße, Speck, Pilze, Gemüse &
Kartoffelpüree 33,00

Geeister Cappuccino mit Kirschwasser Sahne 9,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Hausgemachte Tacos gefüllt mit Entenfleisch, Rotkohl, Ingwer, Avocado dazu
Salsa & gegrillter Mais 19,00

Gebratene Pfifferlinge mit Knoblauch & Zwiebeln dazu Brot 17,50

Handgeklopftes Rindercarpaccio „Cipriani Style“, Cipriani Soße, gebratene
Pfifferlinge & Parmesan 23,00

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

Geräucherte Makrele abgeflämmt, Apfel, Estragon, Buttermilch & Kohlrabi 20,00

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
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen a la Crème, Zwiebeln & Rucola	24,00
Crunchy Garnelen, cremige Udonnudeln mit Gemüse & geschmorter Chinakohl	30,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Sous vide gegarte Maispoullardenbrust Frikassee Style, Pilze Erbsen, grüner Spargel & Gemüsereis	29,00
Irishes Rinderfilet (medium-rare gebraten), Pfifferlingssoße, Pfifferlingsrisotto & Rucola	42,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

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

Desserts

Geeister Cappuccino mit Kirschwasser Sahne	9,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Cornflakes Panna Cotta mit Beerenfrüchten	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00



Hummerkarte

vom 28.07. – 01.08.

Gebratener Hummer, Currysoße, Melone &
Sesam-Chilli Krokant 22,00

Hummersuppe mit Champagner 18,50

½ Hummer Thermidor (ausgelöst) mit Hollandaise gratiniert,
Senfsoße, feinem Gemüse & hausgemachten Nudeln 58,00

Crema Catalana mit Pfirsich Kompott 11,50

Menü 4 – Gang 99,00

oder auch a la Carte möglich

Bitte bei Reservierung vorbestellen



Kommende Veranstaltungen!!!

Hummer in der EssBar:

Vom 28.07.-01.08. bieten wir Ihnen zusätzlich ein
4. Gang Hummermenü oder a la Carte an
(Bitte bei Reservierung angeben,
Menü online auf unserer Homepage)

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!**