

Menü

Tranche von der geräucherten Lachsforelle auf dickem Bohnengemüse 21,00

Skrei - Winterkabeljau mit Miso Kruste, pikante Beurre blanc &
Reisnudeln mit Gemüse 33,00

oder

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Wintersalat aus
Röstgemüse & Kichererbsen 33,00

Cheesecake mit Pumpernickel & Glühweingelee 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Crunchy Garnelen, pikantes Chimichurri, feiner Salat mit Granatapfel & Cashew Kerne	20,50
Gebratener Oktopus, Apfel-Pastinaken Püree, Rote Beete & Dillöl	22,50
Handgeklopftes Rindercarpaccio „Cipriani Style“ – Senfsoße, Rucola & Parmesan	22,50
Fenchel – Linsensalat mit Ziegenkäse, Nektarinen & Walnüssen	17,00
Salat von mediterranem Gemüse, karamellisiertem Fetakäse & Röstbrot	17,00
Rote Bete – Apfel – Ingwer – Suppe mit Meerrettich	13,50

Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Pilzragout Stroganoff, Rote Beete Schaum, Senf, saure Gurke & Pasta	22,50
Gebratene Maispouardenbrust, pikante Soße, Pastinaken Creme & karamellisierte Minimaïs	26,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 33,00)	29,00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit einer Farce der Fjord Lachsforelle, Krustentiersoße, Spinat & Hollandaise gratiniert	30,00
Irishes Rinderfilet (med-rare), grüne Pfeffersoße & Kartoffel – Pilz Strudel	37,00

Desserts

Cheesecake mit Pumpernickel & Glühweingelee	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Warme Glühweinfrüchte mit hausgemachtem Vanilleeis	11,50
Warmer Saint Felicien Käse, Feigensenf & Walnussbrot	14,50

Menü Valentinstag

Gruß aus der Küche

Blanc de Noir Sekt – P.J. Kühn, Rheingau

Vorspeise

Tatar von pochierter Garnele, Limone, Crème fraîche & knusprige Frühlingsrolle

oder

Gemüse Ceviche, Limone, Crème fraîche & knusprige Frühlingsrolle

2021 Bacharachener Riesling feinherb – Toni Jost, Mittelrhein

Suppe

Thailändische rote Linsensuppe leicht pikant

2021 Grauburgunder trocken – Geisser-Schweigen, Pfalz

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Skrei,
Senfsoße, wilder Brokkoli & Kartoffelpüree

2018 Riesling vom Buntsandstein – Porzell, Pfalz

oder

Hausgemachte Pilzravioli, Trüffelsoße & Blattspinat

oder

Kurzgebratenes US – Flanksteak,
Senfsoße, wilder Brokkoli & Kartoffelpüree

2020 Nicolas Grenache Noir – Domaine Lafage, Languedoc

Dessert

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanillesoße & Himbeersorbet

oder

-Affogato al caffè -
Vanilleeis mit Espresso

2016 Rivesaltes – Gérard Bertrand, Languedoc

Petit fours

4 – Gang Menü 65,- p.P. / 4 – Gang Menü 55,- p.P. vegetarisch

Weinbegleitung 0,1l Glas pro Gang 32,- p.P. inklusive Sekt

Düsseldorf, den 14.02.2024

