

Menü

Rote Bete Püree mit Schafskäse, Walnüssen, türkischem Joghurt & Granatapfelmelasse 17,50

Winterkabeljau, Schnittlauchsud, Schwarzwurzelpüree & Mandarine 33,00

oder

Coq au vin von der Entenkeule, Möhren, Pilze & Kartoffelpüree 29,00

Apfel – Crumble mit Vanilleeis 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Schwarzwurzel – Apfel Velouté mit Croutons	13,00
Muskatkürbis, Hamachi Thunfisch, asiatisch mariniert, Kürbis-Öl & Kerne	22,50
Französisches Rindertatar mit Kapern, roten Zwiebeln & geröstetem Knoblauchbrot	22,50
Pilzragout Stroganoff, Rote Bete Carpaccio & Croutons	17,50
Ceviche vom Winterkabeljau, Kokosmilch, Limette, Chili, Koriander, Kaki	22,50
Gebackene Blutwurst, Sauerkraut, Apfel & Kartoffelpüree	18,50

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
Zerlei Pasta, Capellini & Schwarzwurzel, Broccoli a la cremé, Limette & gebeiztes Eigelb	20,50
Hausgemachte Fischstäbchen von Edelfischen in Panko gebacken, Misoschaum, asiatischer Spinat & Sesam – Kartoffelpüree	26,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Piccata Milanese von der Maispoularde, Pasta Arrabbiata & Broccoli	26,50
Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet (med – rare), Specksoße, Bohnen & Kartoffelgratin	38,00

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

Desserts

Apfel – Crumble mit Vanilleeis	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Hausgemachter Schokoladenpudding, Eierlikör & Krokant	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	14,50

Menü Valentinstag

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Hausgemachte Lachsravioli mit Crunchy Garnele &
Krustentiersoße

oder

Gebrannte Rote Bete, Brombeere, Ziegenkäse & Meerrettich

Suppe

Asiatische Tomatensuppe, Röstzwiebeln,
Koriander & frittierte Glasnudeln

Hauptgang

Risotto Stroganoff Art – Pilze, Silberzwiebeln,
saure Gurken, Senf & Rote Beete Sud

oder

Skrei Filet gebraten, Beurre blanc, Spinat & Dillrahmkartoffeln

oder

Sous vide gegarter Kalbsrücken, Jus, gebratene Waldpilze, Portweinzwiebeln
& Trüffelpüree

Dessert

Amaretto Parfait, Schokoladenschaum & Salzkaramell Mandeln

oder

-Affogato al caffè -
Vanilleeis mit Espresso

Petit fours

4 – Gang Menü 68,- p.P. / 4 – Gang Menü 58,- p.P. vegetarisch

Weinbegleitung 0,1l Glas pro Gang 35,- p.P.

Düsseldorf, den 14.02.2025