

## Menü

Okonomiyaki – japanischer Pfannkuchen mit Gemüse, Shiitake Pilzen  
asiatischer Mayonnaise & Bulldog Sauce 17,00

\*\*\*

Gebratenes Skrei Filet, Meerrettichsoße &  
Bouillongemüse 33,00

oder

Geschmorter Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße &  
Bouillongemüse 31,00

\*\*\*

Beerentiramisu, Angostura & Biskuit 11,50

3 – Gang Menü 55,00

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

## Vorspeise

Quiche mit Gemüse - Aubergine, Zucchini, Tomate & Ziegenkäse 17,00

Sashimi vom Hamachi – Thunfisch, Ponzu Soße, Wakame &  
gebackene Teigtasche 23,00

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

Crunchy Garnelen, asiatischer Gurkensalat & pikanter Cocktaildip 22,50

Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Käsebrot 13,00

Wachtelbrust, Belugalinsen & Mango – süß – sauer 21,50

***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
Leibziger Allerlei – grüner Spargel, Pilze, Erbsen, Möhren & gebackenes Ei	24,00
Vegetarische Bolognese – Pasta , rote Linsen, Balsamicodressing & Ruccola	24,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Krosser Schweinebauch, Soja – Ingwer Soße, Erbsen-Wasabipüree & Gemüsereis	29,00
Hausgemachte Kalbsfrikadellen, Pilzrahmsauce & Kartoffelpüree	25,00
Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet medium – rare gebraten, Jus, Sellerie & gebratene Drillinge	40,00

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

## Desserts

Beerentiramisu, Angostura & Biskuit	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Apfel Crumble mit Vanilleeis	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00

# Menü Valentinstag

Gruß aus der Küche

## Vorspeise

Hausgemachte Garnelen Ravioli, Hummerschaum & Spinat

## oder

Vegetarische Bolognese – Pasta, rote Linsen,  
Balsamicodressing & Ruccola

## Suppe

Apfel-Sellerie-Velouté mit Graubrotcroutons

## Hauptgang

Gebratenes Filet vom Skrei,  
Fischsud, Gemüse & Orzonudeln

## oder

Gebratener Spitzkohl, Beurre Blanc,  
Brokkoli & Kartoffel-Käsegratin

## oder

Kurzgebratenes US – Flanksteak,  
Pfeffersöße, Brokkoli & Kartoffel-Käsegratin

## Dessert

Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschorbet

## oder

-Affogato al caffè -  
Vanilleeis mit Espresso

## Petit fours

4 – Gang Menü 68,- 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

