Menü

Ofenkürbis mit Pesto, Pflaumen & Schafskäse 17,00

Kurz gebratene Tranche von der Fjord Lachsforelle mit Sesam Chili Kruste,
Teriyaki Soße, asiatisches Gemüse & Jasmin Reis 33,00

oder

Königsberger Klopse vom Kalb, Kapernsoße & Rote Bete Risotto 29,00

Café gourmand – 3 kleine Süßspeisen mit einem Heißgetränk 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

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

Sushireiswaffel, Avocado, Tatar von der Fjord Lachsforelle & Cocktailsoße 22,50

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

Crunchy Garnelen, asiatisch pikanter Gurkensalat & Wasabi Mayonnaise 22,50

Gebratene Jakobsmuscheln, geschmorter Chicorée & Passionsfrucht Soße 24,00

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 Ravioli gefüllt mit Kartoffel & Abondance Käse, Birnen Beurre blanc & Ruccola	24,00
Cordon bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	34,00
Gebratener Kabeljau, Beurre blanc, gepfefferte Pflaumen & Kartoffelpüree	34,00
Geschmorte Lammhaxe, Jus, Bohnencassoulet & gebratene Drillinge	29,00
Düsseldorfer Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet medium – rare gebraten, Jus, Speck-Bohnen & Bratkartoffeln	40,00

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

Desserts

Café gourmand – 3 kleine Süßspeisen mit einem Heißgetränk	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Pflaumen Crumble mit Vanilleeis	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00