

Speisenkarte Juni 2026

Suppen

Bretonische **Fischsuppe** mit Zitronenöl 11,50
Fruchtige **Tomaten-Pfirsich-Ingwer** Suppe 9,00

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Confierter Schweinebauch mit Chicorée- Apfelsalat, Pink-Ladypüree & Ponzulak 18,00
Rinder Tartar Klassisch oder allez retour 19,50 + **Pommes** 6,- + **Trüffel/ Parmesan Pommes** 8,-
Kiwi-Gazpacho mit Burrata & Passionsfrucht 15,50
Koreanischer „Oi Muchim“ Salat mit Gurke, Edamame, Soba, Chili & Lime 13,50
Forellen Ceviche mit Granny Smith, Chili & Leche de Tigre 17,50
Gebackener Ziegenkäse, Zitronen-Thymian-Honig, Birnencapaccio, frische Beeren & Rucola 16,50
Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing vegan 7,50

Fleischlos schön

Leicht **geräucherte Auberginen** mit Tomaten Olivenragout, Drillingen, Büffel Mozzarella & Basilikumpesto 25,50
Mit Feta überbackene **Tomatenpolenta** an Mangold – Dörrtomatengemüse mit Pinienkerne & Mascarpone 24,50
Gefüllte Spitzpaprika mit Mango-Quinoa, Kräuterpüree, Fenchel- Passionsfruchtsalat & Rhabarberchutney 24,50
Homemade Spaghetti mit **Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Trüffel 25,50
Düsseldorfer Spargel mit Drillingen, Butter oder Hollandaise 21,50
mit rohem & gekochtem Schinken + 7,50
mit Kalbsschnitzel + 12,50
mit Doradenfilet + 13,50
mit Tagliata (200 gr. Argentinisches Roastbeef) 18,50

Fisch & Meeresfrüchte

Gefüllte Calamari mit Kräuterrisotto, Spinat, Passe-Pierre & Mojo-Roja 29,-
Pappardelle mit Pistazien-Sauce, gebratenem Spargel & Garnelen 26,50
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Auberginen-Gemüse, Rosmarin Kartoffeln & Zitronen-Beurre-Blanc 28,-
Gebratenes Doradenfilet mit Safranrisotto & Bimi Brokkoli 28,50

Fleisch ist mein Gemüse

Kalbsscaloppine in Zitronen-Weißweinsud mit gebratenen Brokkoli & Rosmarinkartoffeln 30,50
Maispoularde mit Ingwer-Karottenpüree & Sesam Pak Choi 27,50
BBQ Pulled Beef Burger mit Landhaus Pommes, Gurkenrelish, Krautsalat & Rauchmayo 22,50
Ochsenbacke mit Portweinjus, Tomatenpolenta & Frühlauchsalat 28,50
ca. 200 gr. **Roastbeef** mit Pfeffersauce & zweierlei Tarte (Kirschtomaten, Spinat, Kräuter Saitling) 35,-
ca. 180gr. **irisches Rinderfilet** mit Pfeffersauce & zweierlei Tarte (Kirschtomaten, Spinat, Kräuter Saitling) 36,-
Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 32,- kleine Portion 26,-

Süßes & Salziges

Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts & Espresso 12,50
Erdbeervariation aus Cheesecake, Sorbet & Salat 11,-
Schokocrème, Tartelette mit Pistazien- und Kiwi Gel 10,50
Mango- oder Passionsfruchtsorbet mit Vodka & Prosecco 9,50
1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,- Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50 **Pasta** mit Butter 6,- oder mit Tomatensauce 8,50
Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50 **Bio Chicken Nuggets** + Haus Pommes 13,-

Allergene/Zusatzstoffe Liste reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef
Alle **Preisangaben** sind in **Euro**, wir akzeptieren **alle** gängigen europäischen **Karten** & Barzahlung
Doggybag – der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00.
Aus organisatorischen & personellen Gründen können wir **keine Änderungen der Speisen** vornehmen