

Vorspeisen, Suppen und Salate

Dreierlei Dips

mit Baguette
three dips with baguette
6,-

Maronencremesuppe mit geschmortem Gänsefleisch
chestnut cream-soup with pulled goose
9,-

Kürbissuppe mit Schnittlauch
pumpkin-soup with chive
6,-

Rillette von der Gans

mit Baguette und Feldsalat in Balsamicovinaigrette
goose rillette with baguette and lamb's lettuce
11,-

Ziegenkäse mit Honig und Grünpfeffer gebacken

auf Wildkräutersalat mit Rote Beete und gerösteten Walnüssen
grilled goat-cheese with green pepper and honey served with salad with beetroot and chestnuts
Vorspeise: 12,-
Hauptspeise: 15,-

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen

mit Kräuterschmand, Speck und Zwiebeln
tarte flambée with sour cream, bacon and onions
11,-

Französischer Flammkuchen

mit Kräuterschmand, Birne, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen, dazu Preiselbeeren
tarte flambée with sour cream, pears, goat-cheese and roast chestnuts
15,-

Flammkuchen Salmone

mit Kräutersauce, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und hausgebeiztem Lachs
tarte flambée with herbal cream, cherrytomatoes, spring leek and home-bated salmon
16,-

Drei Reibekuchen

- *handgerieben aus frischen Kartoffeln, mit...*
roast potato pancakes with...

...gebratener Blutwurst und Düsseldorfer ABB-Senf / ...*melted blood sausage and german mustard*
14,-

...hausgebeiztem Lachs und Kräutersauce / ...*home-bated salmon and herbal cream*
16,-

...hausgemachter Gänserillette / ...*rillette of goose*
18,-

Hauptgerichte

Hausgemachte Frikadellen

mit Bratensauce, Stampfkartoffeln und Salatbeilage
meatballs with gravy, mashed potatoes and small salad
11,-

Grünkohl „bürgerlich“

(mit Speck und Kartoffeln gekocht)
green cabbage – cooked with bacon and potatoes
...mit Mettwurst / ...with boiled sausage
11,-
...mit Gänsekeule / ...with wing of goose
21,-

Frische Fettuccine in Knoblauch-Olivenöl

mit Kirschtomaten, Kapern, Rucola und hausgebeiztem Lachs
Fresh pasta with cherrytomatoes, capers, rocket and home-bated salmon
17,-

Himmel un Äd

Gebatene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln
und gegrillten Apfelspalten auf Stampfkartoffeln
melted blood sausage with roast onions and apples served with mashed potatoes
15,-

Geschmorte Maishähnchenbrust

auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln
grilled chicken breast with mediterranean vegetables and rosemary-potatoes
18,-

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Apfel-Rotkohl
und Kartoffelkloß
rhinish marinated beef with red cabbage with apples served with a dumpling
19,-

Rehgulasch in Waldpilzrahm

mit Rosenkohl
und Stampfkartoffeln
venison goulash in a cream sauce with mushrooms served with brussel sprouts and mashed potatoes
23,-

Düsseldorfer Senfrostbraten

Argentinisches Rumpsteak (200 Gramm)
unter einer Zwiebel-Senf-Kruste
mit Bratkartoffeln von Drillingen und Salatbeilage
argentinian rumpsteak with onion mustard crust, roast potatoes and mixed salad
24,-

Gänsebrust oder Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
breast or wing of goose with red cabbage with apples and dumpling
24,-

Dessert

Hausgemachter Bread and Butter Pudding

mit Vanilleeis

home-made bread and butter pudding with vanilla ice-cream

6,-

Kleine Käseauswahl

(Ziegenkäse mit Honig, Roquefort, Reblochon, Provolone)

mit Steinofenbaguette, Walnüssen und Weintrauben

mixed cheese with baguette and chestnuts

8,-

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern auf Vanillesauce mit Schlagsahne

small chocolate cake with vanillasauce and whipped cream

7,-

Kleiner Flammkuchen

mit Zimt-Mascarpone und Calvados-Äpfeln mit Rosinen

small tarte flambée with cinnamon-mascarpone, apples and raisins

8,-

Digestif

Krumme – Düsseldorfer Kirsch-Wodka-Likör – 2cl

2,50

Killepitsch – Düsseldorfer Kräuterlikör – 2cl

3,-

Ramazotti 2cl

3,-

Gin Bombay Sapphire 2cl

4,-

Nonino Grappa Chardonnay 2cl

5,-

Ziegler Obstbrand 2cl

5,50

Cognac Hennessy 2cl

6,50

Bushmills Irish Whiskey Ten Years 4cl

8,-