

Suppen, Vorspeisen und Salate

Düsseldorfer ABB-Senfsuppe

mit Apfelstückchen

5,-

Bärlauchcremesuppe

5,-

Dreierlei Dips

mit Steinofenbaguette

6,-

Zwei Matjesfilets

und rote Zwiebeln

auf gebuttertem Pumpernickel

an Salat

9,-

Ziegenkäse

mit Honig und Grünpfeffer gebacken

dazu Saisonsalat mit Rote Beete

und gerösteten Walnüssen

15,-

Flammkuchen im Putto

Elsässer Flammkuchen

mit Kräuterschmand,

Speck und Zwiebeln

11,50

Französischer Flammkuchen

mit Kräuterschmand,

Birne, Ziegenkäse

und gerösteten Walnüssen

15,50

Flammkuchen Quattro Formaggi

mit Kräuterschmand,

vier Käsesorten und Kirschtomaten

14,50

Flammkuchen Salmone

mit Kräuterschmand,

Kirschtomaten, Lauchzwiebeln

und hausgebeiztem Lachs

17,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Frikadellen
mit rheinischem Kartoffelsalat
11,-

Reibekuchen Putto
Drei Frische Reibekuchen
mit hausgemachtem Apfelmus und Rübekraut
11,-

Drei holländische Matjesfilets
mit Speckbratkartoffeln von Drillingen
und Salat
14,-

Pasta in Bärlauch-Walnuss-Pesto
mit Kirschtomaten
und gerösteten Walnüssen
14,-

Pasta in Knoblauchrahm
mit geschnetztem Schweinefilet
und Frühlingslauch
16,-

Himmel un Äd
Geschmolzene Blutwurst
mit geschmorten Zwiebeln und gegrillten Apfelspalten
auf Stampfkartoffeln
15,-

Rosa gebratenes Roastbeef
– kalt serviert –
mit hausgemachter Sauce Remoulade
und gebutterten Dillingen an Salat
17,-

Paprikagulasch vom Rind
mit Kartoffeln „untereinander“
15,-

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
mit Apfel-Rotkohl und Stampfkartoffeln
19,-

Düsseldorfer Senfrostbraten
vom argentinischen Entrecôte (etwa 300 Gramm)
mit Bratkartoffeln von Drillingen und Salatbeilage
28,-

Dessert

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Schlagsahne

4,-

Hausgemachter Rhabarberkompott

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,-

Warmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern,

dazu Vanillesauce und Schlagsahne

7,-

Bread and Butter Pudding

mit Vanilleeis

6,-

Kleiner Flammkuchen

mit Zimt-Mascarpone

und Calvados-Äpfeln mit Rosinen

8,-

Internationale Käseauswahl

mit Baguette

8,-

Digestif

Krumme – Düsseldorf Kirsch-Wodka-Likör – 2cl

2,50

Killepitsch – Düsseldorf 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,-