

Suppen, Vorspeisen und Salate

Bärlauchcremesuppe

5,-

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen und frischem Schnittlauch

6,-

Dreierlei Dips

mit Steinofenbaguette

6,-

Zwei Matjesfilets

und rote Zwiebeln auf gebuttertem Pumpernickel an Salat

9,-

Forellenfilets und hausgebeizter Lachs

mit Kräutersauce und gebratener Polenta an Salatbouquet

11,-

Veganer Salat

Saisonsalat mit provenzalischem Grillgemüse und Walnüssen

13,-

Spargelsalat

Saisonsalat mit gebratenem grünem und weißem Spargel,
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Himbeervinaigrette

13,-

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 Spargel

mit Kräuterschmand, grünem und weißem Spargel, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

16,50

Flammkuchen Salmone

mit Kräuterschmand, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und hausgebeiztem Lachs

17,50

Hauptgerichte

Kassler Lachs

mit Spitzkohlgemüse und Stampfkartoffeln

14,-

Drei Matjesfilets

mit Speckbratkartoffeln von Drillingen und Salat

13,-

Himmel un Äd

Geschmolzene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln und gegrillten Apfelspalten auf Stampfkartoffeln

15,-

Pasta in Roquefort-Sauce

mit Birne und Walnuss

16,-

Geschmorte Maishähnchenbrust

auf gegrilltem Gemüse und Drillingen in Butter geschwenkt

17,-

Reibekuchen Putto

Drei Frische Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelmus und Rübekraut

11,-

Reibekuchen Surf ´n Turf

Zwei frische Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs, rosa gebratenem Roastbeef (kalt serviert), zwei Stangen Spargel und drei Dips

18,-

Gegrillte Streifen vom argentinischen Entrecôte

auf Pasta in Rahm mit gemischtem Spargel und Kirschtomaten

19,-

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Apfel-Rotkohl und Stampfkartoffeln

19,-

Düsseldorfer Senfrostbraten

vom argentinischen Entrecôte (etwa 300) mit Bratkartoffeln von Drillingen und Salatbeilage

28,-

Beelitzer Spargel

mit neuen Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

14,-

- mit gegrilltem Gemüse -

18,-

- mit gemischtem Schinken -

19,-

- mit gebratenem Kabeljaufilet und Bärlauchpesto -

23,-

Dessert

Hausgemachter Rhabarberkompott

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,-

Mousse au Chocolat

mit Vanillesauce und Schlagsahne

5,-

Flammierte Erdbeeren mit Grünpeffer,

dazu Vanilleeis und Schlagsahne

6,-

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern auf Vanille- und Schokoladensauce

mit Schlagsahne

7,-

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,-