

# Speisen im Frühjahr 2021 Tel. 0211-173040



Take Away und Lieferung Mittwoch bis Sonntag

Mitnahmegerichte 13:00 bis 20:00

Lieferung 17.00 bis 20.00 Uhr

## Suppen

<b>Spargelcreme</b> Süsschen mit Bärlauch Tropfen, weißem & grünem Spargel	5,00
<b>Tomaten</b> Süsschen mit Thai Curry & Staudensellerie	5,00

## Vorspeisen

<b>Spring Bowl</b> mit Edamame – Dinkel - Oliven Salat, Spargelsalat, Quinoa, rote Beete Salat & Baby Blatt Salat	14,50
Zusätzlich wahlweise mit vietnamesischer Rolle: Huhn Shrimps Tofu	+5,00
<b>Burrata</b> mit buntem Tomaten, Schalotten, Brot Salat & Pesto Vinaigrette	12,50
<b>Spargel-, Avocado- &amp; Mangosalat</b> mit gebratenen Garnelen	16,50
Getrübelt <b>Lachscarpaccio</b> mit Sommerweizen & gehobeltem weißem Spargel	15,50
Gratinierter <b>Ziegenkäse</b> mit Thymianhonig, Baby Blatt- & Radieschen-Salat	13,50
<b>Thai Beef Salat</b> auf mariniertem grünem Spargel	14,50
<b>Oktopus Trilogie</b> mit Carpaccio, mediterraner Salat und gebratenen Tentakeln	16,50

## Vegetarische Hauptgänge

<b>Trüffel Pasta</b> mit gebratenen Pilzen, Spinat, Parmesan, Butter	16,50
Ganze französische <b>Artischocke</b> mit viererlei Dips	13,50
<b>Spargel</b> mit Drillingen, Butter & Hollandaise	16,50
<b>Risotto</b> mit Bärlauch Tropfen, g./w. Spargel	16,50

**Wir verarbeiten & verkaufen ausschließlich  
Düsseldorfer Spargel aus D - Wittlaer.**

Schinken Auswahl	+ 6,50
Wiener Schnitzel	+ 10,00
250 gr. Rumpsteak aus dem Beefer	+ 16,50
Lachs Tranche	+ 9,50
gebratene Gambas	+ 9,50

## Fisch Hauptgänge

<b>Wolfsbarsch im Salzmantel</b> für 2 Per. mit Rosmarinkartoffeln & Zitronenspinat.	pro Per.	24,50
<i>unter <a href="http://www.free-mann.de">www.free-mann.de</a> gibt es eine Videoanleitung zum Filetieren des Wolfsbarsch (nur Fr. – So.)</i>		
<b>Loup de mer</b> mit Kräuter Kartoffel Krapfen, Fenchelgemüse & Noilly Prat Sauce		22,50
<b>Gambas</b> in Chorizo gebraten mit Tortilla & Aioli		18,50
<b>Lachs</b> Tranche im Pergamenttütchen gegart mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln		20,50

## Fleisch Hauptgänge

<b>Lammcarré</b> mit konfiertem Knoblauch Kartoffelpüree & Peperonata		29,50
Wiener <b>Schnitzel</b> mit Gurkensalat & Landhaus Pommes	kl. Portion	18,50
Iberico <b>Kotelett</b> mit gratiniertem grünem Spargel & Bratkartoffeln		24,50
Düsseldorfer <b>Senfrostbraten</b> von irischem Roastbeef mit Bohnen & Kräuterkartoffelpüree		27,50
Zwei Tage in Safran mariniertes Persisches <b>Hähnchen</b> mit Cranberry Reis & Joghurt-Minze-Gurken Dip		19,50
<b>Rinder Carpaccio</b> mit Pasta all´ Arrabbiata		18,50
	wahlweise mit	<b>Alio Olio Peperoncino</b>
<b>Rumpsteak</b> aus dem Beefer mit Tomaten- Schalotten- Salat		26,50
	wahlweise mit Pasta	<b>AOP oder all´ Arrabbiata</b>

## Dessert

<b>NY Cheesecake</b> mit Rhabarber		5,00
<b>Mousse au Chocolat</b> Mürbeteigschnittchen		4,50
<b>Beerenschnitte</b> Mürbeteigförmchen mit Frischkäsefüllung & Früchten		4,50
<b>Tiramisu</b> klassisch mit Espresso, Amaretto, Brandy		6,50
<b>Kuchen</b> Sa. & So. bieten wir verschiedene wechselnde Kuchen an	ab	3,00

## Für Kids

<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce (24 h. eingekochter - extra Umami)		5,50
Kleine <b>Frikadellen</b> in Tomatensauce mit Pasta		8,50
<b>Kibbeling</b> mit Landhaus Pommes		8,50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Landhaus Pommes		8,50
<b>Leberkäse</b> mit Spinat- Kartoffel Püree		9,50

**Zahlungsmöglichkeiten: bei Abholung:** Bar oder EC Karte

**Bei Lieferung:** Bar zuzüglich Lieferkosten

*Blieben Sie gesund! Wir freuen uns auf ihr Feedback zur Speisekarte*

*Ihre Fam. Colella & das Freemann Team*

