

## Vorspeisen, Suppen und Salate

### **Dreierlei Dips**

mit Baguette

6,-

### **Maronencremesuppe**

mit geschmortem Gänsefleisch

9,-

### **Kürbissuppe**

mit Schnittlauch

6,-

### **Rillette von der Gans**

mit Sauerteigbrot und Feldsalat in Balsamicovinaigrette

9,-

### **Ziegenkäse mit Honig und Grünpfeffer gebacken**

auf Wildkräutersalat mit Rote Beete und gerösteten Walnüssen

Vorspeise: 12,-

Hauptspeise: 15,-

## Flammkuchentage im Putto

### **Elsässer Flammkuchen**

mit Kräuterschmand, Speck und Zwiebeln

11,-

### **Rheinischer Flammkuchen**

mit Kräuterschmand, Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln

15,-

### **Holländischer Flammkuchen**

mit Kräuterschmand,  
ausgelöstem Muschelfleisch,  
Tomaten und Zwiebeln

14,-

### **Französischer Flammkuchen**

mit Kräuterschmand,  
Birne, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen, dazu Preiselbeeren

15,-

### **Flammkuchen Salmone**

mit Kräutersauce,  
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und hausgebeiztem Lachs

16,-

## Drei Reibekuchen

- handgerieben aus frischen Kartoffeln, mit...

...hausgemachtem Apfelmus

10,-

...gebratener Blutwurst und Düsseldorfer ABB-Senf

14,-

...hausgebeiztem Lachs und Kräutersauce

15,-

## Hauptgerichte

**Hausgemachte Frikadellen**

mit Bratensauce, Stampfkartoffeln und Salatbeilage

11,-

**Wirsinggemüse „bürgerlich“**

mit Mettwurstscheiben

12,-

**Frische Fettuccine in Knoblauch-Olivenöl**

mit Kirschtomaten, Kapern, Rucola und ausgelöstem Muschelfleisch

15,-

**Himmel un Äd**

Gebratene Blutwurst

mit geschmorten Zwiebeln und gegrillten Apfelspalten auf Stampfkartoffeln

15,-

**Geschmorte Maishähnchenbrust**

auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

17,-

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind**

mit Apfel-Rotkohl und gebratenen Semmelkloßscheiben

19,-

**Rehgulasch in Waldpilzrahm**

mit Rosenkohl und Stampfkartoffeln

22,-

**Düsseldorfer Senfrostbraten**

Argentinisches Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste  
mit Bratkartoffeln von Drillingen und Salatbeilage

22,-

Gänsebrust oder Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

24,-

## Dessert

### **Hausgemachter Bread and Butter Pudding**

mit Vanilleeis

6,-

### **Geeiste Weincreme**

mit Quittenkompott und Schlagsahne

7,-

### **Kleine Käseauswahl**

*(Ziegenkäse mit Honig, Roquefort, Reblochon, Provolone)*

mit Steinofenbaguette, Walnüssen und Weintrauben

8,-

### **Schokoladenküchlein**

mit flüssigem Kern auf Vanillesauce mit Schlagsahne

7,-

### **Kleiner Flammkuchen**

mit Zimt-Mascarpone und Calvados-Äpfeln mit Rosinen

8,-

## Digestif

### **Krumme – Düsseldorfer Kirsch-Wodka-Likör – 2cl**

2,50

### **Killepitsch – Düsseldorfer Kräuterlikör – 2cl**

3,-

### **Ramazzotti 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,-