Speisenkarte Nov Dez 2026

Herbst & Winteraktivitäten

4. Nov. – 20. Dez. **Martinsgans Saison** bei uns oder to go
14. Nov. – 20. Dez. **Weihnachtsmarkt** im Nordpark Café
15. Nov. **Makers Market** 11.00 – 16.00 Uhr im Biergarten
23. Dez. **Pasta & Musik** 5 Varianten so viel Herz & Magen begehren ab 18.00 Uhr 25,00 pro Person
25. & 26. Dez. **Weihnachtsbrunch** 10.30 – 15.00 Uhr p.P 45,- inkl. Sektempfang (Kinder 25,00)
*wie immer gilt **bitte frühzeitig reservieren***

Suppen

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Gänseessenz mit Gänse Wantan 9,50
Rotkohl-Kokos Süppchen mit Grapefrucht & gerösteten Haselnüssen *vegan* 8,00

Vorspeisen & kalte Gerichte

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & frittierten Kapern 14,50
Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing 8,50
Gänsepralinen mit karamellisierten Kürbiskernen & Preiselbeer-Dressing auf Feldsalat 17,50
Rinder Tartar klassisch oder allez retour **+** Freemann **Pommes** 6,- **+ Trüffel - Parmesan** Pommes 8, 19,50
Teriyaki marinierter **Butternut Kürbis** Sesammantel, Sellerie, Kaffir Püree, Tahinjogurt & Schnittlauch Öl 15,50
Jakobsmuschel auf Fenchelsalat, gehobeltem Parmesan & rosa Pfeffer 19,50
Feldsalat/ Radicchio mit gebackener Rote Bete, Birne, Cashew & Feta in Sesammantel 16,50

Fleischlos schön

Knödelvariation Kräuter K & Misocreme - Rote Bete K & Chimichurri – Spinat K & Salbei/ Parmesan 22,50
Erbsenrisotto mit Trevisano, Orange, Tomatenmarmelade & Pecorino 23,50
Steinpilz Ravioli auf Selleriecreme mit Pilze Jus, Haselnuss & Schnittlauch Öl 21,00
Home Made Spaghetti mit **Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Trüffel 25,50

Fisch & Meeresfrüchte

Rotbarbenfilet auf Rote Beete Risotto, Blutorangenfilets & Beurre blanc 28,50
Ganze **Seezunge** in Butterschmalz gebacken mit Gröstel & Prinzessbohnen 39,50
Zitronen Pasta **AOP** mit Jakobsmuschel & Passepierre 28,50
Lachsfilet im Sesammantel auf Kürbis Püree & Rotkohl-Ingwer-Salat & Beurre blanc 27,50

Fleisch ist mein Gemüse

Gänse Brust oder **Keule** mit Apfelrotkohl, zwei Kartoffelklößen & reichlich Sauce 38,50
mit Maronen **+ 4,50** oder mit Rosenkohl Speck & Zwiebeln **+ 4,00** oder Bratapfel **+ 5,00**
Gänseburger mit Landhaus Pommes 22,00
Rinder **Sauerbraten** mit gebratenen Semmelknödeln & Rotkohl 28,50
Rehgulasch mit Haselnuss Spätzle & Balsamico Kirschen 29,50
Ca. 180 gr. **Düsseldorfer Senfrostbraten** mit Schmorzwiebeln & Kartoffelbergkäsegratin 32,50
ca. 200 gr. irisches **Rinderfilet** mit Schmorzwiebeln, Rosenkohl, Kartoffelbergkäsegratin 38,50
ca. 250 gr. irisches **Roastbeef** mit Schmorzwiebeln, Rosenkohl, Kartoffelbergkäsegratin 38,50
Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat kleine Portion 26,- 34,00

Süßes & Salziges

Schokosoufflé mit flüssigem Kern, Mousse & Salzkaramelleis 10,50
Bratapfel mit Vanille Sauce 6,50
1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,00 Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-
Gefüllte **Milchreis Aranchini** 9,50
Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts & Espresso 12,50

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50
Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50
Pasta mit Butter 6,- oder mit Tomatensauce 8,50
Bio Chicken Nuggets + Freemann Pommes 13,00

Allergene/Zusatzstoffe Liste** reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef. Alle **Angaben** sind in **Euro,** wir akzeptieren **alle** gängigen europäischen **Karten** & Barzahlung **Doggybag –** der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00. Aus organisatorischen & personellen Gründen können wir **keine Änderungen der Speisen** vornehmen – wenn doch & nach Absprache mit der Küche **min. 4,- je Änderung