

Gänse to go, bis 23. Dez. (Bestellung bis 21sten) sichern sie sich Ihren Weihnachtsbraten! Und auch für alle Tage davor!!!

Designermarkt, am 16 Nov. von 11.00 – 16.00 Uhr

Pastaessen, am So. 21. Dez. findet wieder unser beliebtes Pastaessen 20,- pro Person statt, bitte frühzeitig Reservieren.

Weihnachtsbrunch, am 25 & 26 Dez. von 10,30 – 15,00 Uhr pro Person 45,- inkl. Sektempfang

Suppen

Brot & aromatisierte Butter	3,50
Hummer Bisque Shot im Tässchen mit Estragon - Fenchel Schaum	5,00
Rotkohl/ Kokos Süppchen mit Passionsfrucht - Curry Schaum Vegan	7,50
Maronenschaum Süppchen mit geräuchertem Rehschinken	8,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Ganzer Kopfsalat mit Radieschen, Schnittlauch & mehr Vegan	9,50
Rotkohl Ingwer Salat mit Lachs mille feuille, Frischkäse & mehr	16,50
Gebackener Feta in einem Nusskernmantel auf Feldsalat, Pomelo, Orangendressing & Kürbiskernen	15,00
Octopus – Carpaccio mit Wasabi Mayonnaise, Gurken-Spinat Salat & Sesam-Miso Dressing	18,00
Gänse Pralinen mit karamellisierten Kürbiskernen & Preiselbeeren Dressing auf Feldsalat	16,50
Rinder Tatar klassisch am Tisch zubereitet mit Salat (allez retour) + Pommes 4,50 + Trüffel Pommes 6,50	21,50

Fleischlos schön

Hausgemachte Pasta „alla Zucca“ - Kürbis, Chili, Knoblauch und Petersilie Vegan	12,50
Ziegenkäse Strudel gefüllt mit Kürbis, Ziegenkäse & Kartoffeln an Feigenragout	22,00
Topinambur Risotto mit gebratenen Salatherzen und gehobeltem Wintertrüffel	23,50
Knödelvariation Spinat Knödel mit Parmesan-Zitronen Spinat - Rote Bete Knödel mit gelbe Bete Apfel Salat - Pilze Knödel mit Steinpilze Creme	24,00

Fisch & Meeresfrüchte

Oktopus Pasta mit Puttanesca Sauce & Rucola	23,00
Forellenfilet aus Ratingen mit Petersilienwurzelgemüse, Wildreis, Nussbutter & Staudensellerie Salat	24,00
Lachs Filet auf Ananas Sauerkraut mit Kartoffel-Meerrettichpüree & Zitronensauce	26,00
Seeteufel Medallions auf Blumenkohl-Kokos Mousse mit Romanesco & rote Bete Schaum	32,50

Fleisch ist mein Gemüse

Gänseburger mit hausgemachtem Bratapfelketchup, Rotkohl-Ingwer-Salat, Pulled Goose & Pommes	22,00
Gänse Brust oder Keule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce	38,50
zusätzlich mit Maronen + 4,50 oder mit Rosenkohl in Speck & Zwiebeln + 4,00 oder Bratapfel + 5,00	
Wild Gulasch aus heimischem Schuss mit Haselnussspätzle, Balsamico Kirschen & Staudensellerie Salat	24,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Mais-Kartoffel-Creme & Pilzragout	26,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Landhauspommes & Gurkensalat klein 26,00	32,00
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Schmorzwiebeln & Kartoffel-Bergkäsegratin	32,50
Steaks mit Schmorzwiebelbutter, Rosenkohl, Kartoffel-Bergkäsegratin & Pfeffersauce Tagliata ca. 180 gr.	29,00
	Irisches Rinderfilet ca. 180 gr. 34,00
	Irisches Entrecote ca. 350 gr. 38,00

Süßes

Hausgemachtes Vanille Eis + Espresso «Affogato» 6,- + Espresso & Grappa 6,-	4,00
Bratapfel mit Vanillesauce	6,50
Bratapfel Parfait mit Karamellapfelspalten & Gewürzcreme	9,00
Mumbai Mango Sorbet , Vodka & Prosecco Vegan	9,50
Schokosoufflé mit flüssigem Kern, Vanille & Fruchtsauce	10,00
Café Gourmand , drei wechselnde Desserts mit Espresso	10,00

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken	9,50	Pasta mit Butter oder mit Tomatensauce	5,50
Nürnberger Würstchen Spieß mit Kartoffel Püree	8,50	Blumenkohl Nuggets + Haus Pommes	8,50
Freemann's Kikok Chicken Nuggets + Haus Pommes	9,50		

Die **Allergene- & Zusatzstoffe** Liste reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage oder sprechen sie mit unserer Küche

Beilagen **Änderung** ab 3,50

Doggybag je Einwegverpackung 2,00