

Sonderausgabe – saisonal wechselndes

Vorgeschichten...

Muschelcrèmesüppchen

mit einem gratinierten Kräuter-Croûton



€ 7,-

Gambas

in Knoblauch gebraten, dazu Kräutersahnesauce mit Tomatenwürfeln

€ 16,-

Jacobsmuscheln

vom Grill mit Beluga-Linsen-Risotto und Wildkräutersalat

€ 16,50

Kleiner gebackener Schafskäse

im Filoteig mit Feigenconfit und Salatbouquet

€ 10,50

Kleiner Caesar Salad

aus Salatherzen, mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons und Parmesan-Dressing

€ 7,50

Hauptrollen...

Muscheln Rheinischer Art

Miesmuscheln im Gemüsesud gedünstet, verfeinert mit frischen Kräutern und Weißwein

€ 19,50

Muscheln Italienischer Art

Miesmuscheln in einem Kräuter-Tomatensud mit Knoblauch

€ 19,50

Muscheln Französischer Art

Miesmuscheln in Safran-Sahne mit Gartenkräutern und Gemüsestreifen

€ 19,50

Steak und Steinpilze

Rumpsteak mit Steinpilzen in Kräuterrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 26,50

Engelshaar-Spaghetti

mit Muscheln in einer Pesto mit Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebeln

€ 18,50

Thai-Curry

von der Putenbrust mit Kokosmilch, Bambus-Sprossen, Paprika-Gemüse, Shitake-Pilzen, Zitronengras und Basmati-Reis

(auch vegan ohne Putenbrust € 16,-)

€ 19,50

Surf & Turf

Rinderfilet und Hummerkrabbe vom Grill, dazu Grilltomate, Ofenkartoffel mit Sour cream und ein Salat

€ 28,50

Zanderfilet

an der Haut gebraten mit Pesto-Risotto und Porrée-Gemüse

€ 26,-

Potpourri von Edelfischen

mit Zanderfilet, Seeteufel, Lachsmedaillons und Hummerkrabben an Safran-Schaum, mit kleinem Gemüse und Basilikum-Bandnudeln

€ 29,-

Nachspann...

Mille feuille

von Waldbeeren mit weißer Mousse au chocolat und Vanille-Eis

€ 9,50

Wie alles begann...



Suppen

Festtagssuppe € 6,-
Kräftige Consommée mit Eierstich, Markklößchen
und kleinem Gemüse

Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch) € 6,-
Gedünstete Zwiebeln in einer mit Riesling abgeschmeckten
Brühe, überbacken mit Weißbrot und Käse

Bottroper Kartoffelsuppe (vegetarisch) € 6,50
Deftige Kartoffelsuppe mit Zwiebeln,
Wurzelgemüse, Kräutern und Rahm

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) € 6,50
Gedünstete Fleischtomaten mit Wurzelwerk,
frischem Basilikum, Sahne und Croûtons

Salate

Arrangement von Blattsalaten € 15,50
mit einer Walnußvinaigrette und gebratener Entenleber an einer
Cassis-Balsamicosauce

Knackige Salate der Saison € 13,90
mit Walnußvinaigrette und gebratenen Putenbruststreifen,
dazu hausgemachter Parmesancracker und Knoblauchcroûtons

Mediterraner Salatteller € 16,90
Blattsalate mit einer Walnußvinaigrette, gegrilltem Lammfilet
an einer Rosmarinjus und überbackenem Schafskäse

Land und Meer € 16,50
Bunte Salate mit Walnußvinaigrette, Putenbruststreifen,
gebratenem Lachsfilet, gegrillter Hummerkrabbe und
gebackenen kleinen Teigsäckchen, gefüllt mit einer Farce aus Gambas

Vorspeisen Salatteller € 5,50
knackige Marktsalate mit Walnußvinaigrette und Croûtons

Die Hauptrollen...

Mailänder Schnitzel

€ 17,50

Schnitzel vom Schweinerücken an einer Tomatensauce mit würzigem Emmentaler und Saftschinken überbacken, dazu Schinken-Bandnudeln und Salatteller

Westfälisches Schnitzel

€ 18,50

Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit westfälischem Knochenschinken und knackigem Porree, dazu eine Kräuterjus, überbackenes Gemüse und Pommes frites

Cordon bleu

€ 22,-

gefülltes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Emmentaler, kleiner Salatteller und Pommes frites

Stroganoff

€ 24,-

Rinderfiletspitzen mit Schalotten und Tomatenwürfeln, Champignons, Cornichons, Cognac-Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salatteller

Kalbsgeschnetzeltes

€ 23,-

Streifen vom Kalbsrücken mit frischen Champignons in einer Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti und Salatteller

Gourmet Pfanne

€ 24,-

Tournedos vom Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahm- und Pfeffersauce, gebackenen Champignons, überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

Scalopini

€ 24,-

Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und mit Parma-Schinken umwickelt, Kräuterjus, Kartoffelgnocchi und überbackenem Gemüse

Lammkarrée

€ 28,-

Zarter Lammrücken am Knochen gebraten, mit einer Kräuterkruste, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin



Fortsetzung folgt...

Wein' nicht um mich, Argentinien...

Rumpsteak	200g	€ 17,50
Rumpsteak	300g	€ 26,-
Filetsteak	200g	€ 21,-
Filetsteak	250g	€ 26,-



Unsere Steaks werden serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Sauce Hollandaise, gegrillt nach Ihrem Wunsch

Statistenrollen

Pommes frites	€ 3,50	Croquetten	€ 3,50	Maiskolben	€ 3,90
Bratkartoffeln	€ 3,90	Knoblauchbrot	€ 3,50	Salatteller	€ 3,90
Kartoffelgratin	€ 3,90	Sour Cream	€ 3,90	Ofenkartoffel mit	
Kartoffel-Gnocchi	€ 3,90	Auswahl von marktfrischem Gemüse	€ 3,90		

Gorgonzola-Steak € 19,-

Saftiges Jungschweinerücken-Steak mit einer Champignoncrème-Sauce und mit Gorgonzolakäse überbacken, Pommes frites und Salatteller

Pfeffersteak € 24,50

Rumpsteak mit grünem und rosa Pfeffer in Cognac-Rahm, mit überbackenem Gemüse und Kartoffelgratin

Sweet happy ends...

Apfelküchle € 8,-

Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker, Vanilleeis, Sahne und Früchtegarnitur

Dessert-Karussell € 11,-

Zwei-Farben-Mousse au chocolat, Apfelküchle, Schoko-Tarte, Crème-Eis und frische Früchte

Heiß und kalt € 8,50

Heiße Himbeeren mit ihrem Geist, Vanilleeis und Sahne