

MENÜ

Hausgebackenes Brot mit Dips & Co.....a la Carte / 6,90

Kleiner Gruß aus der Küche

Saku Thunfisch X DREI.....a la Carte / 14,00

Beluga Linsen / Marzipan Wasabi Mayo / Wakame / Yuzo / Erdnuss

Milder Ziegenkäse

Brickteig, handgepflückte Quitte aus Vluyn Busch, Wiesensalat

Lieserer Schlossberg „Riesling“, Mosel - lieblich

~*~

Island Lachs vom Eichenholz

„im Smoker warm geräuchert“

Kohlrabi-Spaghetti / Sallicornes Algen / Kartoffel-Schaum

Dr. Bassermann Jordan „Chardonnay“, Pfalz - trocken

oder zur Wahl

Rosa Münsterländer Kalbsrücken

Pfefferbrotkuchen, körnige Senfsauce, heimisches Gemüse

Aix Rosé, Maison St. Aix, Frankreich - trocken

~*~

Karamell Cheese Cake

Pekannuss-Crumble / Baileyseiscreme / Beeren

Milch „Blanc de Noir“, Rheinhessen - trocken

Menu 3-Gang / € 36,50

(Fisch oder Fleisch zur Wahl – Fleisch + € 4,00)

Weinbegleitung 3-Gang, 0,1l / € 11,00

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag – abends – 18.00Uhr -Ende
Donnerstag & Freitag – mittags - 12.00-15.00Uhr

ZUM EINSTIEG

Milder Ziegenkäse

Brickteig, handgepflückte Quitte aus Vluyn Busch, Wiesensalat.....12,90

Carpaccio di mare

Jordans Olivenöl, Jakobsmuschel, Calamaretti, Tomate, Mousse.....14,50

Grüne Papaya

Erdnuss, Asia-Fischsauce, Melone, spicy Garnelen-Croquette.....13,50

Gebackenes Schweinebäckchen

Jerusalem-Artischocke, Birne, Beete-Gemüse, Crunch.....13,00

Paniertes Hühnerei-Omelette & Black Angus Rindertatar

Trüffel-Couscous, Provolone-Käse, Haselnuss, Butterschaum.....15,00

Zwischendurch & Easy

Wantan-Ravioli mit Bauern-Blutwurst

Zwiebelkonfit, Blumenkohl, glasierte Nektarine.....15,50

Offene Kalbslasagne

Wurzelgemüse, Sommertrüffel, alter Ziegengouda.....17,90

HAUPTSACHE

Buntbarsch im Serranoschinken

Zitronenbutter, Rosmarin-Milch-Gnocchis, gelbe Paprika,Rucola.....22,00

Rosa Münsterländer Kalbsrücken

Pfefferbrotkuchen, körnige Senfsauce, heimisches Gemüse.....26,50

Island Lachs & Tomate vom Eichenholz

„im Smoker warm geräuchert“

Kohlrabi Spaghetti / Sallicornes Algen / Kartoffel Schaum.....24,50

Sauerbraten „WEIß“

vom Rindertafelspitz, Wurzelgemüse, kalt gerührte Preiselbeeren.....22,90