

Änderungen vorbehalten

Vorpeisen

Gazpacho „Andaluz“ mit drei gegrillten Riesengarnelen,
Aioli, Knoblauchbrot und buntem Sommersalat
€ 16,50

Geräucherter Ikarimi- Lachs mit rote Bete- Salat,
Honig- Senf- Sauce und Gartenkräutern
€ 15,50

Mousse vom Schafskäse mit Rosmarin und Trüffel
auf hausgemachter Brioche und Aprikosen Chutney
€ 14,50

Burrata aus Apulien mit Urtomaten,
Kräuteröl, gesalzener Zitrone und Basilikum
€ 14,50

Carpaccio vom Weiderind, garniert mit altem Balsamico, Parmesan,
Sommertrüffel und buntem Salat
€ 16,50

Stiegers Fischsuppe
mit verschiedenen Edelfischen, Gamba und Aioli-Croûton
€ 12,50

Pfifferlingsuppe
mit Croûtons und Gartenkresse
€ 10,50

Tee vom Reh mit kleinem Ravioli,
Pilzen, Gemüse und Gartenkräutern
€ 11,50

Hauptgerichte

250g Rumpsteak vom Black Angus Rind „Ojo de Agua“ mit Kräuterbutter,
Pfeffersauce, Kartoffelkrapfen und buntem Salat
€ 32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit krossen Bratkartoffeln und Großmutter's Kopfsalat
€ 26,50

Schnitzel vom niederrheinischen Strohschwein
mit Pfifferlingsrahmsauce, Steakhouse Pommes und buntem Salat
€ 25,90

Rosa gebratener Rehrücken von der Mosel mit Rosmarinjus,
Pfifferlingen, Selleriepüree, geschmortem Hokkaido- Kürbis und Kartoffelkrapfen
€ 35,50

Geschmortes Schildstück vom Weiderind mit Rahmwirsing, Speck, Perlwiebel,
Cornichons und cremigem Kartoffelpüree
€ 25,50

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Surf & Turf vom Rinderfilet und gegrillten Riesengarnelen
mit Trüffeljus, Sauce Béarnaise, grünem Spargel und Drillingen
€ 42,50

Filet vom Wildlachs, auf der Haut gebraten,
mit Gemüse, Pfifferlingen, Kürbisgnocchi und geschmortem Hokkaido
€ 29,50

Filet vom Rotbarsch mit Weißweinschaum,
Butterkartoffeln und rheinischem Gurkensalat
€ 26,50

Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum,
provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 29,50

Filet von der Dorade „Royal“ mit grünem Spargel,
confierten Kirschtomaten und Pfifferlingsrisotto
€ 29,50

Kürbis- Gnocchi mit grünem Spargel, Pfifferlingen,
Kirschtomaten, geschmortem Hokkaido- Kürbis und Parmesan
€ 22,50

Schafskäse, im Strudelblatt gebacken,
mit Pfifferlingsrisotto und Gemüse
€ 22,50

Salate und Burger

Pulled Pork Burger vom niederrheinischen Strohschwein im Brioche Bun
mit Rotweinschalotten, Gouda, Bacon, Coleslaw und Steakhouse Pommes
€ 21,50

Große bunte Salatkomposition mit
- grünem Spargel, geschmorter Paprika, gebackenem Ziegenkäse und Balsamico Dressing
€ 19,50

- 6 gebratenen Riesengarnelen und Balsamico Dressing
€ 24,50

- gegrilltem Hähnchenspieß „Cajun“, Wasabi und Goma Sesam-Dressing
€ 19,50

Für 2 Personen

Chateaubriand vom Black Angus Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
Schmorzwiebeln, gemischtem Gemüse und krossen Bratkartoffeln
€ 42,50 pro Person

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen helfen wir Ihnen gerne weiter!

Änderungen vorbehalten