

## Vorspeisen

Geräucherte Bio- Gänsebrust vom Stautenhof aus Anrath,  
Dattel- Feigen- Confit, Feldsalat und geröstete Nüsse (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)  
€ 15,50

Gebackener Ziegenkäse mit zweierlei Bete,  
altem Balsamico und Wildkräutersalat (1, 4, 5, 7, 8, 9, 10)  
€ 15,50

Tatar vom Räucherlachs mit Kräuter- Crème,  
kleinen Rösti und Salat (1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 12)  
€ 16,50

Carpaccio vom Weiderind, garniert mit altem Balsamico, Parmesan,  
Burgundertrüffel und buntem Salat (1, 4, 5, 7, 9, 12)  
€ 17,50

Bouillabaisse mit Garnele und Edelfischen  
Röstbrot, Safran- Rouille (1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 14)  
€ 17,50

Französische Zwiebelsuppe  
mit Gruyère- Crouton (4, 5, 7, 9, 10)  
€ 12,50

Essenz von der Ente mit kleinem Ravioli,  
Pilzen, Gemüse und Gartenkräutern (1, 5, 9, 10)  
€ 11,50

## Hauptgerichte

250g Rumpsteak vom Black Angus Rind „Ojo de Agua“ mit Kräuterbutter,  
Pfeffersauce, Kartoffelkräpfen und buntem Salat (1, 4, 5, 7, 9)  
€ 32,50

200g Filet vom Black Angus Rind „Ojo de Agua“ mit Kräuterbutter,  
Pfeffersauce, Kartoffelkräpfen und buntem Salat (1, 4, 5, 7, 9)  
€ 37,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit krossen Bratkartoffeln und Großmutter's Kopfsalat (1, 4, 5, 9, G)  
€ 26,50

Ragout vom Hunsrücker Reh mit Preiselbeeren,  
Rahmwirsing, Waldpilzen und Semmelknödeln (1, 4, 5, 7, 9, C, G)  
€ 24,50

Rosa gebratener Lammrücken im Kräutermantel aus Schottland,  
mit Crispy Potato, Wintergemüse, Pastinake und Rotweinjus (1, 4, 5, 9, 10)  
€ 36,50

Rosa gebratenes Filet vom Strohschwein im Speckmantel  
mit gerahmten Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree (4, 5, 9, 10)  
€ 25,50

Geschmortes Ochsenbäckchen von Donald Russell aus Schottland,  
dazu Kartoffelpüree, geschmorte Möhrchen und gebratene Pilze (4, 5, 10, 12)  
€ 32,50

Filet vom Skrei mit Pommery- Senf- Sauce,  
Kartoffelpüree und Puy- Linsen (2, 4, 5, 9, 12)  
€ 32,50

Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum,  
provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (2, 3, 4, 5, 7, 9)  
€ 29,50

Filet vom Moselzander  
auf Trüffelrisotto mit Gemüse (2,4, 5, 9, 12)  
€ 29,50

Mediterrane Tagliolini mit Rucola,  
Kirschtomaten, Oliven und Parmesan (1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 12)  
€ 22,50  
Dazu 3 gebratene Riesengarnelen (3)  
€ 29,50

Schafskäse, im Strudelblatt gebacken,  
mit Trüffelrisotto und Gemüse (1, 4, 5, 9, 12)  
€ 24,50

### **Burger und Salate**

Burger vom Jacks Creek Angus Beef mit Rotweinschalotten, Jalapeños, Bacon,  
Rucola- Salat und Pommes Frites (1, 4, 5, 8, 9, 12, 13, G)  
€ 21,50

Große bunte Salatkomposition mit

- 6 gebratenen Riesengarnelen und Balsamico Dressing (3, 4, 8, 11, 12)  
€ 24,50

- gegrillter Hähnchenbrust und Balsamico Dressing (4, 8, 11, 12)  
€ 19,50

### **Für 2 Personen**

Chateaubriand vom Black Angus Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,  
Schmorzwiebeln, gemischtem Gemüse und krossen Bratkartoffeln (1, 4, 5, 7, 9, G)  
€ 42,50 pro Person

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