



Herbstliche Blattsalate mit gehobeltem Parmesanspähen und Aceto Balsamico als Vorspeise 11.-- als Hauptgericht 15,90	1/2 Ente aus dem Rohr am Orangensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne 32,50
Milder Räucherlachs, mit Rösti an Honigsensauce und Salat 16,50	Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Wirsing an Kartoffelplätzchen und Champignons 22,90
Wildterrine auf Waldorfsalat an Sauce Cumberland mit Gänseleberparfait im Weckglas und Salatstrauß 17,50	Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelgratin 31,75
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse 8,90	Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter mit kleinem Salat und Bratkartoffeln 21,50
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert 8,90	Ricottaravioli mit und Pamesansauce, Spinat mit Pinienkernen und geschmorten Kirschtomaten 19,75
*****	Tagliarini mit Waldpilzen Rucula, Kirschtomaten und Parmesanchip 22,50
Duett von Lachs und Zander auf einem Bett von Speckerbsen Safranschaum, Rosmarinkartoffeln 29,75	*****
Gebratener Zander in Paprikabutter an Fischesamt-Sauce Kartoffelpüree und Spinat-Fenchelgemüse 24,00	Windbeutel gefüllt mit Kirschen Eis und Sahne 9,80
Scheiben vom kaltem Roastbeef mit Radieschen Remoulade und Bratkartoffeln (als Hauptgang) 21,90	Creme Brulee mit Kirschen 9,80
Knusprige Spanferkelhaxe an Bolten Altbiersauce mit Wirsing und Kartoffelpüree 28,50	Geeister Cappuccino 8,75
Niederrheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 24,75	Punschpflaumen mit Walnusseis 9,80
	26092024