

Suppen

Pastinakensüppchen mit Kurkuma-Öl und frittiertes Petersilie
7,50 €

Tomatensüppchen mit Pesto und Parmesanchip
7,00 €

Bouillon vom Kalbstafelspitz mit Gemüse und Kräutern
6,50 €

Vorspeisen

Pochierter Kabeljau mit Staudensellerie, Cherrytomaten und Kartoffelpüree
14,50 €

Ziegenkäse auf gegrilltem Brot mit Tomaten-Oliven-Ragout und Friséesalat
13,50 €

Gebratene Blutwurst an karamellisierten Äpfeln und Rösti
12,00 €

Fischgerichte

Filet vom Zander – in Kräuteröl gebraten – auf Kartoffelendivienpüree mit Riesling-Schaum und frischer Kresse
21,50 €

Filet vom Kabeljau – kross gebraten – auf Rosenkohl à la crème, Safranschaum und Speck-Kartoffelkräpfen
23,50 €

Doradenfilet - in Butter gebraten - auf Wirsinggemüse in Rahm mit Sesamgnocchi
21,50 €

Fleischgerichte

Düsseldorfer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, in der Pfanne geschmort, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
20,50 €

Gekochter Kalbstafelspitz mit brauner Buttersauce, winterlichem Gemüse und pochierten Griesnockerln
23,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Speckbohnen, Grilltomaten und Bratkartoffeln
28,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgürkensalat
23,50 €



Vegetarisch

Knoblauch-Spaghetti mit Gemüse, Rucola und Parmesan
14,50 €

Sesamgnocchi – in der Pfanne gebraten – mit Rosenkohl, Porree, Champignons und Schmand
15,50 €

Linguine mediterran mit Ratatouille in Tomatensauce und geriebenem Parmesan
15,00 €

Regional und Deftig

Hacksteak auf Wirsing mit Schmorkartoffeln
13,50 €

Grünkohl mit Kasseler und Mettwurst
15,50 €

Himmel und Erde
gebratene Blutwurst auf Kartoffelendivienpüree mit Apfelscheiben und Balsamicojus
15,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und kleinem Salat
15,50 €

dazu Pfeffer- oder Champignonsauce
plus 2,00 €

Portion Ketchup oder Mayonnaise
0,50 €

Salate

Salat „Kaisergarten“ mit Putenbruststreifen und Obst
15,50 €

Salat „Kaisergarten“ mit Thunfisch und Zwiebeln
13,50 €

Marinierter Kalbstafelspitz mit Rote Beete-Textur, Feta, Apfel, Friséesalat und Croutons
13,50 €



Saisonales

Entenkeule frisch aus dem Ofen, an Apfelrotkraut und kleinen Kartoffelklößen
22,00 €

Hirschragout, in Rotwein geschmort, an Preiselbeer-Birne, winterlichem Gemüse und Speck-Kartoffelkrapfen
25,00 €

Filet vom Kabeljau auf hausgemachtem Grünkohl mit Röstzwiebeln
23,00 €

Schmackofatz für die Kleinen

Gebackene Chicken Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup
7,50 €

Dessert

Panna cotta mit Rumkirschen, Minze und Mandelhippe
6,50 €

Crêpe, frisch aus der Pfanne, mit marinierten Orangenfilets, Karamell, Minze und Schokoladeneis
8,50 €

Glühwein-Parfait mit süßem Schmand, Beeren und Pistazienhippe
7,50 €

Apfelbeignets im Zimt-Zucker-Mantel mit Vanilleeis und Sahne
8,00 €

