



HERBST-KARTE

Vorspeisen

Kalbsbrust / Blattsalate / Holunder / Orange 12,5

Coquilles St. Jacques / Fenchel / Zuckerschoten / Sesamvinaigrette
Limetten-Creme fraiche 14,5

Suppe

Pfifferlings-Schaumsuppe / Speck-Krusteln 7

Hauptgänge

Pfifferlinge / Grüner Spargel / Buchweizen-Gnocchi / Rotwein-Kirschen
(vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei) 19,5

Season-Burger „KWB“ / Kräuter-Garnelen / Frankfurter Soße / Blattsalate /
Süßkartoffel-Pommes 19,5

Lammcarree / Tomaten-Kräuter-Sugo / Bohnen-Ragout /
Kartoffelbaumkuchen 28,5

Calamari / Jakobsmuschel / Artischocken / Oliven-Paprika-Risotto 36

Dessert

Zwetschgen-Variation 9

Monats-Aperitif (Zwetschgen-Sorbet / Prosecco) 8,5



SPEISEKARTE – ALL DAY FAVORITES

Vorspeisen

Reibeküchlein / Lachs-Rose / Honig-Senf-Sauce 11,5

Caesar Salad

Kräuter-Champignons 12,5

Sautierte Maispouardenbrust 15,5

Gebackene Sardinenfilets 16,5

Rote Beete-Carpaccio / Buchweizen-Sojaquark / Süß-sauer mariniertes
Gartengemüse (vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei) 14,5

Konfierter Saibling / Spinat / Ei / Wiesenchampignons 16,5

Radicchio-Salat / Basilikum-Schmand / Mango-Spalten /
Büffel-Mozzarella / Parmaschinken 16,5

Rinder-Tatar / Oliven-Tapenade / Geröstetes Kartoffelbaguette 18,5

Suppen

Möhren-Orangensuppe / Geräucherte Entenbrust 7

Strauchtomaten-Kraftbrühe / Ricotta-Klößchen
(ohne Klößchen: vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei) 7



Hauptgänge

Kichererbsen-Brätling / Weißer Flageolet-Salbeischaum / Aubergine
(vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei) 18,5

„Stadtpalais-Burger“ / Rohkostsalat / Pommes frites
Rinderfiletscheibe / Käse / Gewürzgurke / Tomate 17,5

Würzsaucen
Pulled Chicken / Curry-Mango-Sauce 19,5

Eifeler Kaninchen / Spargel-Risotto / Erbsenschaum 22,5

Bergisches Forellenfilet / Zitronenbutter / Radieschen-Apfel-Salat 24,5

Maishähnchenbrustfilet / Süßkartoffel-Gemüse-Curry /
Avocado / Papadam 24,5

Filet vom Sauerländer Weiderind / Petersilienwurzel-Püree / Pilz-Ravioli 34

Desserts

Crème Brûlée / Beeren-Salat / Schlagsahne 8,5

Schokoladen-Brownie / Portweinkirschen / Amarula-Eis 8,5



FÜR UNSERE GÄSTE VON MORGEN

Vorspeisen

Buchstaben-Nudel-Bouillon / Gemüsestreifen 5

Tomatensuppe / Kräuter-Crostini 5

Hauptgänge

Penne

Bolognese / Parmesan 8,5

Tomaten-Basilikum-Sugo 8,5

„Junior-Burger“ / Hähnchen / Mango / Curry / Rohkost / Pommes frites 9,5

Seelachs in Brösel / Rahmspinat / Kartoffelpüree 9,5

Schweinemedaille / Erbsen-Möhren-Gemüse / Kartoffel 11,5

Desserts

Milchreis / Zimt und Zucker / Himbeermark 4,5

Mini-Bällchen-Eisbecher (Schoko / Vanille / Erdbeere) / Knusperwaffel 5

Kinder bis einschließlich 11 Jahren wählen aus unserem Kids-Menü!



BAR-FOOD / SNACKS

Guacamole / Aioli / Sauerrahm / Humus als Dips / Knoblauchbrot	4
Fünf kleine Frikadellen auf Tomaten Salsa	8,5
Pulpo Salat mit Vinaigrette	9,5
Anit Pasti Auswahl von mariniertem Gemüse zwei Sorten Oliven und Peperoni / Poncio Zwiebeln / gefüllte Champignons	12,5
Käseauswahl von Rohmilch- und Hartkäse 5 Sorten / 7 Sorten Zwei Chutneys / Nüsse / Feigensenf	12,5 / 16,5
Büffel Mozzarella / Tomaten / Basilikum Pesto	14,5
Kleine Variation aus Schinken und Salami / Essiggurke	16,5
Carpaccio / Parmesanhobel / Rucola	16,5
Chili con Carne / Baguette	8,5
Gulaschsuppe / Weißbrot	8,5
Tramezzini	
Tomate / Mozzarella / Basilikum-Dip	9,5
Hähnchenfleisch / Mango-Curry-Dip	9,5
Thunfisch / Oliven-Zwiebel-Dip	9,5
Club-Sandwich / Pommes frites	16,5



Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.