



## HERBST-KARTE

### Vorspeisen

Kalbsbrust / Blattsalate / Holunder / Orange 12,5

Jakobsmuscheln gratiniert / Fenchel / Zuckerschoten / Sesamvinaigrette  
Limetten-Creme fraiche 14,5

### Suppe

Pfifferlings-Schaumsuppe / Speck-Krusteln 7

### Hauptgänge

Pfifferlinge / Grüner Spargel / Buchweizen-Gnocchi / Rotweinkirschen  
(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

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



## SPEISEKARTE – ALL DAY FAVOURITES

### 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 /  
Würzsaucen 17,5

Pulled Chicken / Curry-Mango-Sauce 19,5

Kaninchen / Spargel-Risotto / Erbsenschaum 22,5

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

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

Filet vom 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 / Hummus als Dips / Knoblauchbrot	4
Fünf kleine Frikadellen auf Tomaten-Salsa	8,5
Pulpo Salat mit Vinaigrette	9,5
Antipasti Auswahl von mariniertem Gemüse	12,5
Zwei Sorten Oliven und Peperoni / Poncio Zwiebeln / gefüllte Champignons	
Käseauswahl von Rohmilch- und Hartkäse 5 Sorten / 7 Sorten	12,5 / 16,5
Zwei Chutneys / Nüsse / Feigensenf	
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.*