



SPARGELKARTE

Suppe

Spargelcremesuppe
Bärlauchcrostini 10,5

Vorspeise

Pastete mit Spargel aus der Region
Frankfurter Sauce / Wildkräutersalat 21

250gr. Weißer Stangenspargel / Neue Kartoffeln

Gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 23

Lachsfilet / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 40

Kalbsschnitzel / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 41

Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind
Gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise 43,5

Dessert

Amarula Eisparfait
Erdbeermousse / Hippenblatt / Rhabarberkompott 15,5

Crème brûlée
Erdbeersalat 15,5.

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

RECOMMENDATION FROM THE KITCHEN

KWB	37,5
K otelette, dry aged, Schwein	
W irsing	
B rätlinge	
<i>dry aged pork chop</i>	
<i>savoy cabbage / potato fritters</i>	
Lammkarree	46
Kräuterkruste / Rosmarinjus / Nadelbohnen / Krokette	
<i>Lamp rack / herb crust / rosemary jus / pin beans / croquette</i>	

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.

SPEISEKARTE

Suppen

Apfel-Sellerie Suppe

Ziegenkäsepraline / Feige

10,5

Tomatensuppe 

Basilikumcreme

10,5

Vorspeisen

Feigen / Chicoree / Datteln / Walnüsse / Melisse /

Himbeerdressing 

18

Kalbstafelspitz

Grüne Sauce / Poncho Zwiebeln / Kopfsalat

20,5

Tatar vom Simmentaler Weiderind

Ei / Paprika / Kapern / Gewürzgurke / Petersilie / Schalotten

Tomatensalsa

26

Thunfisch im Sesammantel

Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter

25



Hauptgänge

Quinoa-Gemüse-Krusteln 	29
Pak Choi / Maracuja / Aubergine	
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib	27,5
Spargel / Kirschtomate / Frühlingszwiebel / Bärlauch	
Gefüllte Kaninchenkeule	36
Kräuterchampignons / Karotte / Zuckerschote / Risotto	
Geschmorte Lammhaxe	37,5
Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln / Schalottenmarmelade	
Maishähnchenbrust in Aromen gegart	37,5
Süßkartoffel-Gemüse-Curry / Avocado / Papadam	
Ganze Forelle aus dem bergischen Land	38
Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf	
Filet vom Simmentaler Rind	46,5
Portweinjus / Speckbohnen / Grilltomate / Kräuterbutter Gratin dauphinoise	



Dessert

Variation von der Schokolade	15,5
New York Cheese Cake Himbeersorbet / Schoko-Crumble	15,5
Haselnuss-Karottenküchlein Orangenvariation / Baiser-Crumble	15,5

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.



BAR-FOOD / SNACKS

Französische Käseauswahl 5 Sorten / hausgemachtes Chutney / Brot	16,5
Chili con carne Baguette / Schmand	16,5
Clubsandwich Salat / Maishähnchenbrust / Bacon / Spiegelei / Pommes frites	21
Caesar Salad Salatherzen / Parmesankäse	16
Salatherzen / Maishähnchenbrust / Parmesankäse	19
Stadtpalais Burger Geschmorte Schaufelbratenscheibe / Bratensauce / geschmorte Zwiebel / Gewürzgurke / Tomate / Rohkost / Pommes frites / Würzsaucen	22,5
Snack-Etagere Tomaten-Bärlauch-Crostini Kichererbsen-Samosa / Mango-Chili-Dip Nachos / Guacamole / Cheese Dip Grana Padano Bruch / Feigensenf Kalamata Oliven Kleine Quiche oder Tarte je Saison	21

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.