



SPARGELKARTE

Suppe

Spargelcremesuppe

Tomaten-Bärlauch-Crostini

11,5

Hauptspeisen

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

28,5

Spargel / Kirschtomate / Frühlingszwiebel / Bärlauch

250gr. Weißer Stangenspargel / Neue Kartoffeln

Gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise

23,5

Lachsfilet / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise

39,5

Kalbsschnitzel / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise

41

Rumpsteak / gebräunte Butter oder Sauce Hollandaise

43,5

Dessert


Crème brûlée

Erdbeersalat

15,5


SPEISEKARTE

Suppen

Möhren-Orangensuppe  11,5
Knuspergarnele

Tomatenkraftbrühe  11,5
Basilikum-Mandelsamosa

Vorspeisen

Feigen / Chicorée / Datteln / Walnüsse / Melisse /
Himbeerdressing  18

Kalbstaufelspitz 20,5
Grüne Sauce / Poncho Zwiebeln / Kopfsalat

Tatar vom Simmentaler Weiderind 26
Ei / Paprika / Kapern / Gewürzgurke / Petersilie / Schalotten
Tomatensalsa

Thunfisch im Sesammantel 25
Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter

 vegan



Hauptspeisen

Spitzpaprika / Quinoa 	29
Auberginenpüree / Wildkräuter	
Spinat-Semmelknödel	
Kirschtomatenragout / Röstschalotten	25,5
Barbarie Entenbrust	34,5
Orangierte Zuckerschoten / Gewürz Bulgur	
Gefüllte Kaninchenkeule	
Kräuter-Champignons / Karottenmikado / Dauphine Kartoffel	36
Geschmorte Lammhaxe	
Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln / Schalottenmarmelade	37,5
Maishähnchenbrust in Aromen gegart	
Süßkartoffel-Gemüse-Curry / Avocado / Papadam	37,5
Ganze Forelle aus dem bergischen Land	
Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf	38
Gebratene Lachstranche	
Rieslingschaum / Kräuter-Champignons / Risotto	38
Filet vom Simmentaler Rind	
Portweinjus / Nadelbohnen / Kroketten / Kräuterbutter Gratin dauphinoise	46,5

 vegan



Dessert

Variation von der Schokolade 15,5

New York Cheesecake
Himbeersorbet / Schoko-Crumble 15,5

Apfelstrudel
Vanilleeis / Himbeermark 15,5



EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

RECOMMENDATION FROM THE KITCHEN

K W B	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 / Blattspinat / Kartoffelgratin	
<i>Lamp rack / herb crust / rosemary jus / leaf spinach / gratin dauphinoise</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.