



SPEISEKARTE

Suppen

Möhren-Orangensuppe 
Knuspergarnele

11,5

Tomatenkraftbrühe 
Basilikum-Mandelsamosa

11,5

Vorspeisen

Feigen / Chicorée / Datteln / Walnüsse / Melisse /
Himbeerdressing 

18

Kalbstaufelspitz
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

 vegan



Hauptspeisen

Spitzpaprika / Quinoa 

Auberginenpüree / Wildkräuter 29

Spinat-Semmelknödel

Kirschtomatenragout / Röstschalotten 25,5

Barbarie Entenbrust

Orangierte Zuckerschoten / Gewürz Bulgur 34,5

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

Kotelette, dry aged, Schwein

Wirsing

Brätlinge

dry aged pork chop

savoy cabbage / potato fritters

Lammkarree

46

Kräuterkruste / Rosmarinjus / Blattspinat / Kartoffelgratin

Lamp rack / herb crust / rosemary jus / leaf spinach / gratin dauphinoise

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.