



Menü des Monats	Jakobsmuscheln auf Ravioli Parmesanschaum	€
	Karotten-Ingwer-Suppe Gebackener Estragon	
	Sorbet des Tages	
	Lammcarré mit Kräuterkruste Mediterranem Gemüse gratinierten Kartoffeln	
	Grießflammerie mit Rumtopf	
	3-Gang-Menü (ohne Suppe und Sorbet)	39
	5-Gang-Menu	48

Vorspeisen & Suppen	Crème Brûlée von der Ziege Waldhonig Granatapfel	€
	Shrimps im Paneomantel Paprikamayonnaise an Chicoréesalat	8
	Jakobsmuscheln auf Ravioli Parmesanschaum	11
	Sauerkraut-Birnensuppe Gerösteter Speck	12
	Rinderkraftbrühe Buntem Royale	6
	Karotten-Ingwer-Suppe mit gebackenem Estragon	7
		6

ALLERGENE:
Bitte fragen Sie für das Allergeneverzeichnis unser Service - Team.

Weintipp

Weissburgunder S
Weingut Stallmann-Hiestand
Uelversheim | Rheinhessen
Flasche **25 €** | Karaffe **8,4 €** | Glas **5 €**

„MODERNE
GÄSTLICHKEIT
KREATIV
ERLEBEN.“



Klassiker

	€
Kalbsleber „Berliner Art“ Glasierte Äpfel Schmorzwiebeln Kartoffelstampf	18
Düsseldorfer Senfrostbraten Zwiebel-Senfkruste Speckbohnen Bratkartoffeln	26
Wiener Kalbsschnitzel Preiselbeeren Kopfsalat Sahnedressing Bratkartoffeln	21
Klu97 Burger (220g Beef) Speck BBQ-Sauce Schmorzwiebeln Steakhouse Fries	16
250g Irish Prime Rumpsteak „Café de Paris“ Fettrand Herbstlicher Salat Steakhouse Fries	30
Roastbeef „kalt“ Remouladensauce Röstkartoffeln	18
Rheinische Rinderroulade Marktgemüse Kartoffelpüree	18

Weintipp

Spätburgunder S

Weingut Stallmann-Hiestand
Uelversheim | Rheinhessen

Flasche **30 €** | Karaffe **10 €** | Glas **6 €**

Hauptgänge

	€
Schweinefilet am Stück Gebraten auf Pflaumensauce Marktgemüse Herzoginkartoffeln	24
Maispouardenbrust auf Apfelwirsing-Gemüse Geflügeljus	22
Lammcarré mit Kräuterkruste Mediterranes Gemüse Gratinierten Kartoffeln	30
Zackenbarsch auf Kirschtomatenpüree Schwarzen Oliven Glasierten Kaiserschoten	24
Pappardelle mit Lachs und Spinat an Hummerschaum	22
Tofu-Feta mit Quinoa Geröstetem Knoblauchbrot	15

ALLERGENE:

Bitte fragen Sie für das
Allergeneverzeichnis
unser Service - Team.

Dessert

	€
Gebratene Süße Serviettenknödel mit Zimtparfait	6
Grießflammerie mit Rumtopf	6
Rouge Praline mit Nusseis	8,5

EAU DE VIE

		€
Obstbrand Apfel und Birne	2cl	4,5
Williams Christ Birnenbrand	2cl	7,5
Gravensteiner Apfelbrand	2cl	7,5
Aprikosenbrand	2cl	7,5
Walnussgeist	2cl	7,5
Waldhimbeergeist	2cl	7
Sauerkirschbrand	2cl	8,5
No. 1 Wildkirschbrand	2cl	12,5
Mirabellenbrand	2cl	7,5
Zwetschgenbrand	2cl	7,5

ALLERGENE:

Bitte fragen Sie für das
Allergeneverzeichnis
unser Service - Team.