

Vorspeisen

Düsseldorfer ABB-Senfsuppe
mit geschmorten Apfelstückchen
6,-

Dreierlei Dips
mit Baguette
6,-

Salat der Saison
mit gegrilltem mediterranen Gemüse
und Bärlauch-Walnuss-Pesto
Vorspeise: 8,-
Hauptspeise: 11,-

Hausgemachte Quiche Lorraine
an Salat der Saison
Vorspeise: 10,-
Hauptspeise: 13,-

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
9,-

Flammkuchen
mit Sauerrahm, Ziegenfrischkäse, Paprika und Tomaten
12,-

Flammkuchen
mit Kräutersauce, Lauchzwiebeln und gebeiztem Lachs
15,-

Pasta

Frische Pasta
in Bärlauchpesto mit sautierten Cherrytomaten
und gerösteten Walnüssen
13,-

Frische Pasta
in Knoblauch-Olivenöl mit Kapern,
Rucola und Lachsstreifen, dazu Parmesanhobel
14,-

Hauptgerichte

Drei Reibekuchen

- *handgerieben aus frischen Kartoffeln* - mit...

...gegrilltem Gemüse

11,-

...gebratener Blutwurst

12,-

...hausgebeiztem Lachs und Kräutersauce

13,-

Hausgemachte Frikadellen

mit rheinischem Kartoffelsalat und Düsseldorfer ABB-Senf

9,-

Himmel un Äd

Gebratene Blutwurst

mit geschmorten Zwiebeln und gegrillten Apfelspalten

auf Stampfkartoffeln

14,-

Medaillons vom Schweinefilet

unter der Bärlauchkruste

auf gebratenem Spargelgemüse mit sautierten Tomaten,

dazu gebutterte Drillinge

18,-

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Apfel-Rotkohl

und gebratenen Semmelkloßscheiben

18,-

Düsseldorfer Senfrostbraten

Argentinisches Rumpsteak

unter einer Zwiebel-Senf-Kruste

mit in Butter geschwenkten Drillingen

und Salatgarnitur

22,-

Gemischter Salat als Beilage

3,50

Dessert

Mousse au Chocolat

mit Calvados-Apfel-Kompott und Schlagsahne

6,-

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,-

Bread and Butter Pudding

mit Vanilleeis

7,-

Limonenparfait

mit Minzmascarpone und Erdbeeren

7,-

Kleiner Flammkuchen

mit Zimt-Mascarpone
und Calvados-Äpfeln mit Rosinen

7,-

Internationale Käseauswahl

mit Weintrauben und gerösteten Walnüssen,
dazu Baguette und Butter

8,-

Digestif

Schmittmann Edelkorn 2cl

2,50

Killepitsch – Düsseldorfer Kräuterlikör – 2cl

3,-

Ramazotti 2cl

3,-

Nonino Grappa Chardonnay 2cl

5,-

Ziegler Obstbrand 2cl

5,50

Cognac Hennessy 2cl

6,50

Bushmills Irish Whiskey Ten Years 4cl

8,-

Spargel im Putto

Hausgemachte Spargelcreme

mit Spargelstückchen und Brotcroûtons

7,-

- mit Streifen vom hausgebeizten Lachs -

9,-

Flammkuchen

mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten,
grünem und weißem Spargel überbacken mit Sauce Hollandaise

16,-

Medaillons vom Schweinefilet

unter der Bärlauchkruste
auf gebratenem Spargelgemüse mit sautierten Tomaten,
dazu gebutterte Drillinge

18,-

Frische Fettuccine in Kräuterrahm

mit weißem und grünem Spargel
und gebratenen Schweinefiletstreifen

17,-

Portion Beelitzer Spargel

mit neuen Kartoffeln,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

15,-

- mit gemischtem Schinken -

19,-

- mit hausgebeiztem Lachs -

19,-

- mit zwei Schweinemedailles -

23,-

- mit kleinem Kalbsschnitzel –

25,-

Dessert

Portion frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,-