

Speisenkarte

Vorspeisen / Suppen / Salate

Brot und Dips: Schweizer Ruchbrot und französisches Baguette
dazu Dips und Jordan Oliven

*bread and dips Swiss ruch bread and French baguette,
dips and Jordan Olives*

klein/small € 9,50
 groß/large € 13,50

Liebevolle Brotzeit Dip Laugengebäck, geräucherter Schinken, Bergkäse, Sülze
"Brotzeit" Dip, pretzel, smoked ham, mountain cheese, aspic

€ 14,50

Petersilienwurzelsuppe Birne, Pumpernickel
Parsley Root Soup with Pear and Pumpernickel

vegi Tasse/Cup € 5,50
 groß/large € 9,50

Pilzconsommé Champignonnocken
Mushroom Consommé, Champignon Dumplings

 Tasse/Cup € 6,00
 groß/large € 11,50

liebevoll! Salat

Blattsalate, Zitronen-Thymian-Honigdressing,
Vanillemöhren, Staudensellerie, Haselnüsse Piemont

Liebevoll! Salad mixed green salad, Lemon-thyme-honey dressing, strawberries, vanilla carrots, celery, hazelnuts Piemont
mit gebratenem Hähnchen, Pilzen und Zwiebeln / *chicken, mushrooms, onions*
- mit gratiniertem Ziegenkäse / *gratinated goat cheese*
- mit Halb-halb / *half-half*
- mit gebratenen Austernpilzen / *with sautéed oyster mushrooms*

vegan klein/small € 14,90
 groß/large € 19,00

Ziegenfrischkäse Apfel, geschmorte Bete, Blätterteig
Goat's Fresh Cheese with Apple, Braised Beetroot and Puff Pastry

vegi € 13,50

Kartoffelrisotto ausgebackener Grünkohl, Senf
Potato Risotto, Crispy Kale and Mustard

vegi € 12,50

Hauptspeisen

Skrei Loins Purple Curry, Karotte in verschiedenen Texturen
Skrei Loins, Purple Curry, Carrot in Multiple Textures

€ 28,50

Düsseldorfer Senfrostbraten (200g) Schalottenjus, wilder Brokkoli, Polentasticks
Düsseldorf Mustard-Crusted Roast Beef (200 g) with Shallot Jus, Wild Broccoli and Polenta Sticks

€ 34,50

Pulled Goose Burger Smoked Mayo, Süßkartoffelpommes, kleiner Salat
Pulled Goose Burger with Smoked Mayo, Sweet Potato Fries and Small Salad

€ 25,50

Short Rip vom Rind Jus, Karotte in verschiedenen Texturen
Braised Beef Short Rib, Jus, Carrots in Multiple Textures

€ 32,00

Speisenkarte

Hauptspeisen

Grünkohl mit Speck *Kale with bacon*

- Mettwurst / - *minced meat sausage*

€ 13,50

€ 4,50

Steinpilz-Ravioli *Nussbutterschaum, Rucola, Parmesan*

Porcini mushroom ravioli, nut butter foam, arugula, parmesan

vegan

€ 24,50

Portion/*portion*

€ 12,00

Kartoffel-Nuss-Strudel *Feldsalat, Birne*

potato-nut-strudel with lamb's lettuce, pear

vegan

€ 19,50

Penne Arrabiata (scharf) mit Jordan Kalamata- Oliven

Penne Arrabiata (hot) with Kalamata olives

vegan

€ 14,50

- mit Black Tiger Garnele / *black tiger prawn*

- mit Rinderfiletstreifen 90 Gramm / *beef filet strips*

Stück/*piece*

€ 4,00

Portion/*portion*

€ 12,00

Desserts

Nougatmousse Birne, Haselnuss

Nougat Mousse with Pear and Hazelnut

€ 9,50

Topfenknödel Marille, weiße Schokolade

Quark Dumplings with Apricot and White Chocolate

€ 10,50

Brownie Cassis, Granola, Bergamotten-Sorbet

Brownie, cassis, granola, bergamot sorbet

vegan

€ 11,50

Kindergerichte:

Penne wahlweise mit Butter / Tomatensauce / Kalbsbolognese

€ 6,00/ 8,50/ 12,50

Penne optional with butter / tomato sauce / Bolognese

Hühner-Frikassee mit Reis *Chicken fricassee with rice*

€ 11,50

Nuggets vom Kikok-Hähnchen mit Pommes *Chicken Nuggets with French fries*

€ 11,00

Portion Pommes Frites / *Portion of french fries*

€ 5,50

Mayonnaise / Ketchup

Portion/*portion*

€ 0,50