

**Vorspeisen/ Starters**

Gebackener Ziegenfrischkäse in Filoteig  
mit Blattsalaten in Mango-Chilidressing  
*Baked goat cream cheese covered with filo pastry  
mixed salad and mango chili dressing* 12,50 €

Vitello Tonnato  
Kalbsrückenscheiben rosa gebraten mit Thunfischsoße und Kapern  
*Veal wedges roasted pink with tuna sauce and capers* 13,50 €

Variation von gebeiztem Fjord-Lachs und Heilbutt  
mit Kürbis-Anti Pasti und Honig-Senfsoße  
*Variation of marinated fjord salmon and halibut  
with pumkin anti pasti and honey mustard sauce* 13,50 €

Rucolasalat mit Himbeerdressing und Parmesankäse  
*Rocket salad with raspberry dressing and parmesan cheese* 9,50 €

**Zwischengericht/ Warm starter**

Hokkaido Kürbispüree mit Cranberries,  
gebratenen Jacobsmuscheln und karamellisierten Nüssen  
*Mashed Hokkaido pumkin with cranberries,  
roasted scallops and caramelized nuts* 13,50 €

**Suppen/ Soups**

Pho Bo  
Asiatischer Nudeleintopf mit Kokos, Gemüse und Geflügel  
*Asian noodle stew with coconut, vegetables and poultry* 8,00 €

Kartoffelsuppe mit Rote Bete, Sauerrahm und einem Baconchip  
*Potato soup with beetroot, sour cream and bacon chip* 7,50 €

**Fischgerichte / Fish dishes**

Seeteufelmedaillon mit Pancetta gebraten  
auf Kartoffel-Stielmus mit glasierten Kirschtomaten  
*Medallion of angler fish  
potato turnip mousse with glazed cherry tomatoes* 28,50 €

Gebratene Doradenfilets auf Schmorgemüse  
mit rotem Paprikaschaum und gerösteten Drillingen  
*Grilled fillet of seabream with braised vegetables  
red pepper cream and roasted small potatoes* 23,50 €

**Hauptgerichte/ Main dishes**

Rinderroastbeef vom Weideochsen rosa gebraten mit Sauce Tartare Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller <i>Roast beef of grazing ox roasted pink with tartare sauce,          panfried potatoes and salad</i>	19,50 €
Schweineschnitzel vom Ruhrtal Schwein „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat <i>Escalope from the Ruhrtal pork "Vienna Style"          roasted potatoes and a small salad</i>	17,50 €
Feine Bandnudeln mit Arrabiatasoße gebratener Poulardenbrust und Rucola <i>Fine ribbon noodles with Arrabiata sauce          roasted chicken breast and rocket salad</i>	16,50 €
Lammhüfte rosa gebraten mit provenzalischen Kräutern und Thymianjus auf Kartoffel-Stielmus mit glasierten Kirschtomaten <i>Lamb's hip roasted pink with provencal herbs          thyme jus, potato turnip mousse and glazed cherry tomatoes</i>	23,50 €
Kotelett vom Duroc Schwein mit Schalotten - Pfefferjus Schmorgemüse und geröstete Drillinge <i>Cutlet of Duroc pork with pepper jus          braised vegetables and roasted small potatoes</i>	21,50 €
Sauerbraten von der Rehkeule mit Dörrfrüchten Preiselbeeren, Wirsinggemüse und Haselnussspätzle <i>Braised leg of venison with dried fruits          cranberries, savoy cabbage and hazelnut swabian noodles</i>	28,50 €
Rinderfiletsteak mit Gorgonzolasoße Blattspinat und überbackene Sahnekartoffeln <i>Fillet of beef with Gorgonzola sauce          leaf spinach and baked cream potatoes</i>	34,00 €

**Dessert**

Warmer Schokoladenauflauf im Weckglas mit Ananassalat, Brownieeis und Espuma <i>Warm chocolate soufflé in a glass with pineapple salad , brownie ice cream and espuma</i>	8,50 €
Grießcreme mit Amarettini dazu Zwetschgenröster und Florentiner <i>Semolina cream with Amarettini stewed plums and "Florentiner"</i>	7,50 €
Crêpes Suzette mit Orangensoße und Vanilleeis <i>Crêpes Suzette with orange sauce and vanilla ice cream</i>	8,50 €