



Vorspeisen

Kräutersalat mit Himbeerdressing und sautierten Pfifferlingen	9,50 €
Matjestartar auf Vollkornbrot mit Pommery-Senf und roten Zwiebeln	13,50 €
Rindercarpaccio vom Weideochsen mit Sommertrüffeln	13,50 €

Suppen

Gazpacho Andaluz	7,50 €
Kräuterschaumsuppe mit Crevetten	8,00 €

Hauptgerichte

Schnitzel vom Ruhrtaler Freilandschwein mit einem kleinen Salatteller und Röstkartoffeln	18,50 €
Rinderroastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartare Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller	19,50 €
Pfeffersteak vom Weideochse mit Kräuterbutter buntem Gemüse und Röstkartoffeln	33,50 €
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller	26,00 €
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème dazu Sommertrüffel und feine Bandnudeln	31,00 €
Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen vom Grill mit Safran - Krustentiersoße Schmorgemüse und feinen Bandnudeln	29,50 €
Doradenfilets auf der Haut gebraten dazu Café de Parissoße mit grünem Spargel und Butterkartoffeln	28,50 €
Matjesfilet mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse	13,50 €



Salatteller

Bunte Blattsalate in Trüffeldressing mit sautierten Pfifferlingen und gebratenen Rinderfiletspitzen	19,50 €
Salatteller „Blattwerk“ mit Thousand-Islanddressing, gebratenen grünem Spargel und Hähnchenbruststreifen	16,50 €
Rucolasalat in Frenchdressing mit Parmesan und eingelegten Tomaten dazu gebratene Riesengarnelen	16,50 €

Dessert

Marinierte Beerenfrüchte mit Mangosorbet	9,50 €
„Tarte Tatin“ Warmer karamellierter Apfelkuchen mit Vanilleeis	8,50 €

**Alle unsere Gerichte können Sie gerne am selben Tag
bis 14:00Uhr vorbestellen und ab 18:30Uhr bei uns abholen**

Sehr geehrter Gast, auch bei unserem Angebot werden einige
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe verwendet. Gerne können Sie die Liste
der Zusatzstoffe bei unserem Servicepersonal anfordern.