



Speisenkarte

Hausgebeizter Lachs | Eingelegte Gurke, Grany Smith Apfel, Meerrettich, Forellen-Kaviar
Cured salmon, pickled cucumber, Grany smith apple, horseradish, trout kaviar

18 EURO

oder

Eifler Ziegenkäse | Pumpernickel, Abate, marinierte Beete
Goat cheese, pumpernickel, Abate pear, marinated beetroot

16 EURO

Getrübelt Blumenkohlsuppe | Büsumer Krabben, Brotroutons
Truffled cauliflower cream soup, shrimps, bread croutons

12 EURO

Wachweiches Eigelb | Blattspinat, Trüffelkartoffel, vegetarische Jus
Onsen egg, leaf spinach, purple potatoe, vegetarian jus

18 EURO

Düsseldorfer Senfrostbraten | Kartoffelpüree, Spitzkohl, Kalbsjus
Düsseldorf striploin steak mustardcrust, mashed potatoe, pointed cabbage, jus

33 EURO

oder

Gebratenes Zanderfilet | Waldpilzrisotto, Sellerie, Weißweinschaum
Fried pikeperch, wild mushroom risotto, celenac, white wine foam

32 EURO

oder

Pfifferlings-Maultaschen | Hüttenkäse, Aprikose, Petersilienöl
Pasta pockets with chanterelles, parsley oil, grilled apricot, cottage cheese

29 EURO

Tante Annas Cheesecake | Eingelegte Pflaumen, Schoko Crumble, Vanilleeis
Cheesecake, conserved plums, chocolate crumble, vanilla ice cream

13 EURO

oder

Käseauswahl | Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

18 EURO

4- Gang- Menü	80 EURO
5- Gang- Menü	88 EURO
4- Gang- Menü vegi	73 EURO
5- Gang- Menü vegi	83 EURO

Käse als Dessert, Aufpreis 8 EURO