



Vorspeisen

- St. Paulin** Kuhmichkäse aus der Normandie, (Vegi)
Ringelbeete, blaue Pflaume, Haselnuss, Aprikose **€ 19**
St. Paulin (cow's milk cheese), beetroot, blue plum, hazelnut, apricot
- Gâteau von der Gänseleber** (Geflügelhof Jansen) **€ 24**
Eis von schwarzer Walnuss, Cashew Kerne, Brioch
Gateau from gooseliver, ice cream form black walnut, cashew, brioche

Suppen

- Weißkohlsüppchen** (Vegi)
Hällischer Schweinebauch, Kartoffelrösti, Birne, Lakritz **€ 14**
White cabbage soup, duroc pork belly, rösti, pear, licorice
- Essenz von der Wachtel**
Gebackene Keule, Galantine, Buchenpilze **€ 16**
Quail essence, baked leg, galantine, beech mushrooms

Zwischengericht

- Bretonischer Hummer**
Flageolet Bohnen, Parmaschinken, Hollandaise, Birne **€ 26**
Brittany lobster, Flageolet beans, Parma ham, hollandaise sauce, pear
- Himmel und Äd** (Vegi)
Braburne, Kartoffelpüree, Jus, Zwiebel **€ 21**
"Heaven and Earth" Braeburn apple, potato, onion, jus



Hauptgänge

Kürbis-Maultaschen (Vegi) € 29
Hokkaido, Linsen, Ziegenfrischkäse
Pasta pockets with Hokkaido pumpkin, lentil, goat cheese, pumpkin seed

Düsseldorfer Senfrostbraten € 34
Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Wirsing
Düsseldorf striploin steak mustardcrust, mashed potato, savoy cabbage, jus

Eifler Hirsch (Rücken & Raviolo) € 39
Brombeere, Süßkartoffel, Romanesco, Arae
Deer (saddle & raviolo), blueberry, sweet potato, Romanesco, Arae

Gans vom linken Niederrhein in 2 Gängen € 49
1. Gang Die Brust, getrüffelter Baumkuchen, Cranberry, Spekulatius
1st Corse Breast, truffled Baumkuchen, cranberry, speculoos jus
2. Gang Die Keule, Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Knödel, Marone, Bratapfel
2nd Corse Thigh, apple red cabbage, potato dumpling, chestnut, baked apple

Gebratenes Filet vom Adlerfisch € 36
Miesmuschel, Grünkohl, gebackener Nishiki- Reis, Kerbelwurzel
Fried filet of croaker, blue mussel, kale, nishiki rice, chervil root

Desserts

Kugel Sorbet € 5
Sorbet of the day

Lebkuchenparfait € 16
Sauerkirschmousse, Marzipan crumble, Glühweingel
Frozen ginger bread, sour cherry mousse, marzipan crumble, glühwein gel

Käseauswahl vom Maître-Affineur Volker Waltmann € 18
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

**Sie möchten ein Menü essen? Kein Problem, stellen Sie sich IHR Menü zusammen!
Wir rabattieren Ihre Rechnung um 7 €**

You want to eat menu? No problem, put together YOUR menu! We discount your bill by €7

Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups/ ingredients please ask for our special menu. 7 % tax included