



Vorspeisen

- Mosaik von Hamachi** € 32
Brombeere, Radieschen, Soja, Kerbel
Mosaic hamachi, blackberry, radish, soy, chervil
- Spargel-Erbse** (Vegi) € 27
Tapioka, Zitrone, Hippe, Bärlauch
Asparagus-pea, tapioca, lemon, wild garlic

Suppen

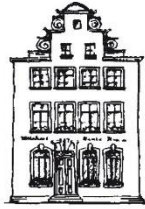
- Krustentiersuppe** € 27
Jacobsmuschel, Weinbergschnecke, Sauce Rouille
Shellfish soup, scallop, snails, sauce rouille
- Spargelcremesuppe** (Vegi) € 23
Bärlauchpesto, Brotroutons, Schnittlauch
Asparagus foam soup, wild garlic pesto, bread croutons, chives

Zwischengänge

- Bratwurst von der Jacobsmuschel** € 32
Mini Mais, Püree, Popcorn, geräucherte Paprika
Scallop bratwurst, popcorn, smoked paprika
- Leipziger Allerlei** (Vegi) € 26
Karotte, Spargel, Morchel, Erbse
Leipziger Allerlei, carrot, asparagus, morel, pea

**Sie probieren gerne verschiedene Gerichte?
Sehr gerne, dann teilen Sie sich ein Gericht, hierfür erlauben wir uns,
Ihnen ein Gedeck von 3 € pro Person zu berechnen.**

*Do you like trying different dishes?
Share a dish, for a plate charge of 3 € per person.*



Weinhaus
Tante Anna

Hauptgänge

- ,Nauels`-Spargelmaultaschen** (Vegi) € 33
Hollandaise, Bärlauch
Asparagus pasta pockets, hollandaise sauce, wild garlic
- Düsseldorfer Senfrostbraten** € 45
Rumpsteak mit Senfkruste, getrüffeltes Kartoffelpüree, Spargelragout
Striploin steak mustard crust, truffled mashed potato, white asparagus
- 2erlei Lamm** € 44
Rücken und Schulter, Bärlauch, Brokkoli, Mandelhippe
Backstrap and shoulder of lamb, wild garlic, broccoli, almond hips
- Weißer Stangenspargel -vom Berderhof in Willich-** € 45
Kartoffelpüree, Hollandaise
white asparagus, mashed potato, hollandaise sauce
mit Trüffelschinken – with truffle ham
mit Lachsfilet - with salmon fillet
- Norwegisches Lachsfilet -Niedrigtemperatur gegart-** € 40
Blaue Garnele, Navetten, Limette, Feldsalat, Sauerklee
Norwegian salmon fillet, blue shrimp, navettes, lime, lamb's lettuce, sorrel

Desserts

- Kugel Sorbet -im Glas serviert-** € 9
Sorbet of the day
- Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert-** € 9
Salted caramel ice cream
- Erdbeere-Rhabarber-Minze** € 20
Coulis, Mousse, Joghurt
Strawberry- Rhubarb- Mint, coulis, mousse, yogurt
- Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann** € 25
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf

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.

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

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax