



## Vorspeisen

- Spargel-Tarte (*Berderhof in Willich*)** € 29  
Rhabarber, Frischkäse, Radischen  
*Asparagus tart, rhubarb, cream cheese, radish*
- Tatar vom gebeiztem Hering** € 32  
Gurke, rote Zwiebel, Apfel-Meerrettich-Sorbet  
*Marinated herring tartare, cucumber, red onion, apple-horseradish sorbet*

## Suppen

- Kalbs-Consommé** € 24  
Karotte, Sellerie, Tafelspitz-Praline  
*Veal consommé, carrot, celeriac, braised beef praline*
- Spargelcremesuppe** € 19  
Bärlauch-Öl, Croutons, Schnittlauch  
*Cream of asparagus soup, wild garlic oil, croutons, chives*

## Zwischengänge

- Marinierter Kohlrabi** € 29  
Erbse, Buchen & Namekopilze, Morchel  
*Marinated cabbage turnip, peas, beech & nameko mushrooms, morel*
- Bratwurst von der Jakobsmuschel** € 34  
Curry Ketchup, Kapern Mayonnaise  
*Scallop Bratwurst, curry ketchup, caper mayonnaise*

**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.*



## Hauptgänge

- Spargel-Maultaschen** (Vegi) € 35  
Bärlauch Öl, Hollandaise, grüner Spargel  
*Asparagus pasta pocket, wild garlic oil, hollandaise sauce, green asparagus*
- Düsseldorfer Senfrostbraten** € 39  
Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Spargelgemüse  
*Striploin steak with mustard-crust, mashed potatoes, asparagus vegetables*
- Geschmorte Lammhüfte** € 42  
Morchel, Krokette, Mini-Karotte, Bohne  
*Braised lamb rump, morel, croquette, mini carrot, green beans*
- Gebratenes Filet vom Steinbutt** € 45  
Gebakener Reis, Paprika-Mango-Chutney, Zitronengras- Velouté  
*Pan-seared turbot fillet, rice patty, lemongrass velouté, bell pepper-mango chutney*
- Gebratene Barbarie-Entenbrust** € 41  
Schupfnudel, wilder Brokkoli, Süßkartoffel  
*Seared Barbarie duck breast, potato dumplings, wild broccoli, sweet potato*
- Stangenspargel (Berderhof)** € 29  
Hollandaise, Salzkartoffel  
*White asparagus, hollandaise sauce, salt potatoes*

## Desserts

- Kugel Sorbet -im Glas serviert-** € 9  
*Sorbet of the day*
- Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert-** € 9  
*Salted caramel ice cream*
- Erdbeere-Joghurt** € 20  
Mousse, Aperol-Spritz-Sorbet, Coulis  
*Strawberry-yogurt, mousse, Aperol spritz sorbet, strawberry coulis*
- Käseauswahl** € 25  
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf  
*Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit bread*

*Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.  
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*