



Vorspeisen

Tatar vom Bachsaibling Boskop-Apfel, Gurke, Sojamayonaise	25€
Picandu-Ziegenkäse Butternusskürbis, Pumpernickel, Wildkräuter	22€

Suppen

Kartoffelcremesuppe Tramenzzini, Majoran, Schnittlauch	17€
Krustentierschaumsuppe Estragon-Öl, Büsumer-Krabben	25€

**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

Steinpilz-Caramelli Kräuterseitling, Trüffel, Parmesan	€ 34
Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Wirsing	€ 39
Geschmorte Kalbsbäckchen Kartoffel-Kroketten, Romanesco, Selleriepüree,	€ 40
Gebratenes Filet vom Lachsforelle Currylinsen, wilder Broccoli, Süßkartoffel	€ 36

Desserts

Kugel Sorbet <i>-im Glas serviert-</i> <i>Sorbet of the day</i>	€ 9
Kugel salziges Karamelleis <i>-im Glas serviert-</i> <i>Salted caramel ice cream</i>	€ 9
Dunkle Schokoladenmousse Himbeer-Eis, Mandel crumble, Coulis	€ 19
Käseauswahl Hausgemachtes Fruchtebrot, Feigensenf <i>Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit bread</i>	€ 25

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