



Unsere Sommerkarte

Vorspeisen

Tataki vom Thunfisch

€ 29

Mango-Avocado-Salsa, Furikake Mix, Soja-Mayonnaise
Seared Tuna Tataki with Mango-Avocado Salsa, Arare & Soy Mayonnaise

Marinierte Inka-Tomaten

€ 21

Burrata, Balsamicodressing, Schnittlauch
Marinated Inka Tomatoes with Burrata, Balsamic Dressing & Fresh Chives

Carpaccio vom Angus Rind

€ 23

Parmesan, Rucola, Trüffel
Angus Beef Carpaccio Parmesan, Arugula, Truffle

Suppe

Gurkenkaltschale

€ 17

Confierten Garnelen, Zitrone, Forellen-Kaviar
Chilled Cucumber Velouté Confit Prawns, Lemon, Trout Caviar

Hauptgänge

Gebratenes Saiblinsfilet

€ 37

Zitronengras-Gräupchen, grüner Spargel, Veloute
Pan-Seared Arctic Char Fillet Lemongrass Pearl Barley, Green Asparagus, Velouté

Düsseldorfer Senfrostbraten

€ 39

Kartoffelpüree, sautierte Pfifferlinge
Striploin Steak with Düsseldorf Mustard Crust, Mashed Potatoes, Sautéed chanterelles

Gefüllte Ravioli

€ 33

Ziegenkäse, Honig, Frühlingslauch
Goat's Cheese Ravioli Honey, Spring Onion

**Wie wäre es mit einer genussvollen Weinreise?
Oder bevorzugen Sie eine raffinierte alkoholfreie Getränkecreation?**



Desserts

Crème Brûlée

€ 15

Himbeersorbet, Buttercrumble, Fruchtgel

Crème Brûlée Raspberry Sorbet, Butter Crumble, Raspberry Gel

Sorbet – serviert im Glas-

€ 9

Sorbets – served in a glass

Ananas

Pineapple

Zitrone

Lemon

Eiscreme – serviert im Glas-

€ 9

Ice cream – served in a glass

Tonkabohne

Tonka bean

Pistazie

Pistachio

Bei Wahl eines 3-Gang-Menüs genießen Sie einen Preisvorteil von 7 €.

Bei Wahl eines 4-Gang-Menüs genießen Sie einen Preisvorteil von 9 €.

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. MwSt. / the prices include tax