



Vorspeisen

Mallorquinischer Pulpo

Krustentier- Mayonnaise, Staudensellerie, Granatapfel
Octopus, celery, crustacean- mayonnaise, pomegranate

€ 19

Spargelmousse

Eifeler Bärlauch, Périgord-Trüffel, lila Kartoffel
Asparagus mousse, wild garlic, spring truffle, purple potatoe

€ 20

Suppen

Gelbe Paprikasuppe

Mini Aubergine, Hirtenkäse, Croutons
Bellpepper soup, aubergine, sheeps cheese, croutons

€ 15

Spargelcremesüppchen

Büsumer Krabben, Kerbel-Öl, grüner Spargel
Asparagus cream soup, shrimps, chervil- oil, green asparagus

€ 15

Zwischengericht

Terrine vom Oldenburger Kalb

Radieschen, Erbsen, Senfkornkaviar, Schalotten- Vinaigrette
Veal terrine, radish, peas, mustard seeds, vinaigrette

€ 20

Rote Bete (Borsch)

Kopfsalat, Sauerrahmeis, Urkarotte, Jordan Olivenöl
Beetroot, lettuce, sour cream ice cream, heirloom carrot, oliveoil

€ 18

**Unseren Spargel beziehen wir täglich frisch
vom **Berder Hof** in Willich!**



Hauptgänge

Spargel-Maultaschen

Hollandaise, gebratene Spargelspitzen, Eifeler Bärlauch **€ 29**
Pasta pockets, hollandaise sauce, roasted asparagus tips, wild garlic

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Spitzkohl **€ 32**
Striploin steak Düsseldorf, mashed potatoe, sweetheart cabbage

Roulade vom Challons Schwarzfederhuhn

Spitzmorcheln, Pilzgel, Parisier-Kartoffel, Jus **€ 34**
Black poulet noir Fermier, morels, mushroom gel, Parisienne potatoes, jus

Rücken vom Salzwiesenlamm

Thymian-Kruste, Bohnen-Cassoulet, Tomate, Perlzwiebel **€ 37**
Roasted saddle of lamb, thyme crust, beans cassoulet, tomato, pearl onion

Arktischer BIO Saibling - sous vide gegart

Buchweizen, Fenchel, Orange, Sellerie **€ 32**
Arctic char, buckwheat, fennel, orange, celery

Desserts

Sorbet-Variation

Mixed Sorbet **€ 13**

Erdbeermousse

Joghurt-Eis, Minze, XuXu **€ 15**
Strawberry mousse, yoghurt ice cream, mint, XuXu

Käseauswahl vom Maître-Affineur Volker Waltmann

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf **€ 18**
Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

4- Gang-Menü mit Suppe 72 EURO | 4- Gang-Menü mit ZWG statt Suppe 77 EURO

5- Gang- Menü 88 EURO

4- Gang- Menü- vegetarisch mit Suppe 63 EURO

4- Gang- Menü- vegetarisch mit ZWG 70 EURO

5- Gang- Menü- Vegetarisch 79 EURO

Käse als Dessert 8,- € Aufpreis

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