



Vorspeisen

Ceviche vom Butternusskürbis

Purple- Curry- Linsen, Mais, Popcornshoots
Ceviche of butternut pumpkin, purple curry lentils, corn

€ 14

Räucheraal

Williamsbirne, Walnuss, Dillöl
William's pear, walnut, dill oil

€ 18

Suppen

Essenz vom Rheinischem-Weiderind

Tortellini, Wurzelgemüse, Schnittlauch
Essence of beef, Tortellini, root vegetable, chive

€ 12

Blumenkohlschaumsüppchen

Gebeizter Fjord-Lachs, Mandelpüree
Cauliflower soup, salmon, almond puree

€ 14

Zwischengericht

Jacobsmuschel

Blutwurstkruste, Buttermilch- Senf- Sud, Apfel- Sellerie- Chutney
Scallop, blood sausage crust, buttermilk mustard south, apple celery chutney

€ 18

Kartoffel-Maronen-Strudel

Rosenkohlblätter, Petersilienwurzel, Zuckererbsen-Kresse
Potato-chestnut-strudel, brussels sprouts, parsley root, sweet peas

€ 15



Hauptgänge

Maultaschen

Vegetarische- Bolognese, Parmesan- Chip, Tomberry **€ 26**
Maultasche, vegetarian Bolognese, parmesan chip, Tomberry

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Lauch a la Creme **€ 29**
Strip loin steak Düsseldorf, leek, Mashed Potatoe

Gebratener Hirschkalbsrücken

Kartoffelbaumkuchen, Cranberry, Callebaut-Schokolade **€ 34**
seared saddle of venison, potato cake cranberry, Callebaut-chocolate

Geschmorte Kurzrippe -Greater Omaha-

Mini-Karotten, gebackene Kartoffel, Kohlrabi **€ 35**
braised short ribs, mini carrots, baked potato, kohlrabi

Gebratener Glatthbutt

Sautierter Grünkohl, Kerbelwurzel, Orangengel **€ 30**
Pan fried brill, kale, chervil root, orange-gel

Desserts

Sorbet-Variation

Mixed Sorbet **€ 10**

Weißer Schokomousse

Nougat-Eis, Amaretto, Karamell **€ 12**
White chocolate mousse, nougat ice crème, amaretto, caramel

Käseauswahl vom Maître-Affineur Volker Waltmann

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

4- Gang-Menü 65 EURO | 5- Gang- Menü 81 EURO
4- Gang- Menü- vegetarisch 55 EURO | 5- Gang- Menü- Vegetarisch 67 EURO

Käse als Dessert 5,- € 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