


































 Davor & Zwischendurch

 Kleiner bunter Salat     	6.00
 Feldsalat   <small>karamellisierter</small> Ziegenfrischkäse   Walnußkerne   Pflaumenchutney Brotchips      	8.00
Rindertatar   Wachtelei   Radieschen   Parmesan     	9.00
Westrichs „Balik“-Lachs   rote Beete-Carpaccio   Buttermilchmousse   Kresse      	10.00
 Kräuterravioli   bunte Möhren   Waldpilze   Quittenmark als Hauptgangportion mit kleinem Salat      	10.00 16.00
Fischsuppe   Knoblauchbutter   Röstbrot       	8.50
Rinderkraftbrühe   Maultasche   Markklöße   Blumenkohl     	5.50
Kürbissuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl    	6.00
Parmesanschaumsuppe   Riesengarnele   Pesto      	6.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



## Hauptsache



Steinpilzrisotto | Petersilienwurzel | Lauchzwiebeln

Dörraprikosenchutney    





15.00

Zanderfilet | Beurre blanc | Spitzkohl | Brokkoli | Kartoffelgratin

geschmorte rote Zwiebel     

21.50

Schellfischfilet | Senfsauce | Schmorgurke | polnischer Blumenkohl |

Petersilienkartoffeln | Dillschmand       

21.50

Original Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat

*auf Wunsch mit kaltgerührten Preiselbeeren*    

19.00

Maishähnchenbrust | Trüffeljus | Wurzelgemüse | Kerbelspätzle     

20.00

Kalbsrücken (rosa gebraten) | Kroketten von lila Kartoffeln | Kohlrabi |

Kirschtomaten | eingelegte Paprika     

25.50

200g <sup>trockengereiftes</sup> Rumpsteak | Barbecuesauce | Steakhouse Fries | Caesars

Salad | Kräuterbutter      


*In Zusammenarbeit mit der Metzgerei Jaron aus Hasselt servieren wir exklusive Steaks vom Niederrhein.*

*Alle verwendeten Rücken werden von Dieter persönlich ausgesucht und im Ganzen am Knochen trocken gereift.*

28.00

**Großer bunter Salat**     

12.00

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse 

15.50

mit gebratenen Edelfischen 

17.00

mit gebratener Maishähnchenbrust

17.00

*Unsere großen bunten Salate sind Hauptgangportionen - ihr könnt diese auch als Vorspeisenportion bestellen.*



*Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.*



 Danach

Sorbet & Eis   4 verschiedene Kugeln Sorbet & Eiscrème    	6.00
Vanille Crème Brûlée   Nussguglhupf   Himbeersorbet    	7.00
Variation von belgischer Schokolade: weißes Eis   Zartbittermousse   Vollmilchparfait   2erlei Crème   rote Schokolade     	7.50
Apfeltarte   Crème Chantilly   weißes Nougateis    	6.00
warmer Schokoladen-Walnußbrownie   Vanilleeis    	5.50
Kugel Eis oder Sorbet	1.70

*Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.*

## Heimatmenü

Liebe Gäste,  
ab Februar 2019 präsentieren wir Euch  
an separater Stelle unser Heimatmenü.  
Ein Großteil der von uns verarbeiteten  
Produkten kommt aus unserer Region.

Entweder aus eigener Herstellung,  
von befreundeten Bauern, unseren  
Nachbarn oder kleinen Manufakturen.

Manchmal bekommen wir Lebensmittel  
jedoch in solch geringen Mengen, dass  
diese nicht für unsere Speisekarte  
ausreichen würden.

Wir haben uns dazu entschieden, aus  
diesen Produkten ein häufig wechselndes Menü  
zusammen zu stellen, um euch auch an  
diesen tollen „Einzelstücken“ teilhaben  
zu lassen. Unser daraus resultierendes  
„Regional-Menü“ könnt ihr je nach Laune  
als 3-, 4- oder 5-Gang-Menü bestellen.

Wir bitten um Euer Verständnis, dass  
man die Gerichte aufgrund der geringen  
Verfügbarkeit nur im Menü bestellen  
kann.

## Kleines Menü

Feldsalat | karamellisierter Ziegenfrischkäse  
Walnußkerne | Brotchips  
Pflaumenchutney



\*\*\*

Schellfischfilet | Senfsauce  
Schmorgurke | polnischer Blumenkohl  
Petersilienkartoffeln | Dillschmand



\*\*\*

Apfeltarte | Crème Chantilly  
weißes Nougateis




















3-Gang Menü 34.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



 Kinderkarte



 Gabelspagetti   Tomatensauce     	5.00
Gabelspagetti   Bolognese     	5.00
Schnitzel   Pommes  	6.50
Fischstäbchen   Pommes    	6.00

*Du hast Lust auf eines unserer Kindergerichte oder findest überhaupt nichts Passendes in der Karte?*

*Einfach Fragen - wir finden sicherlich eine Lösung!*



*Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.*

