

 Davor & Zwischendurch

 Kleiner bunter Salat    	6.00
 Feldsalat <small>karamellisierter</small> Ziegenfrischkäse Walnußkerne Pflaumenchutney Brotchips     	8.00
Wildkräutersalat mariniertes Spargel eingelegte Kirschtomaten Frankfurter grüne Sauce     	9.00
Rindertatar Wachtelei Radieschen Parmesan    	9.00
Westrichs „Balik“-Lachs rote Linsencreme 2erlei Sellerie Hummus Paprikavinaigrette     	9.50
 Kräuterravioli weißer & grüner Spargel getrocknete Tomaten braune Champignons Provolone     	12.00 17.50
Rinderkraftbrühe Maultasche Markklöße Blumenkohl    	5.50
Spargelcrèmesuppe weißer & grüner Spargel Croûtons    	5.50
Parmesanschaumsuppe Riesengarnele Pesto     	6.50
Fischsuppe Knoblauchbutter Röstbrot     	8.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Hauptsache

 Spinatrisotto Frühlingszwiebeln Zucchiniantipasti Rettichchutney  	  16.00
Zanderfilet Kalbsjus Blumenkohl Radieschen Kartoffel-Bärlauch-Maultaschen       	22.00
Schellfischfilet Pepperonata cremige Polenta Basilikumpesto   	    21.50
Original Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Gurkensalat <i>auf Wunsch mit kaltgerührten Preiselbeeren</i>    	19.00
rosa gebratene Brust von der Barbarieente Brokkoli Erbsenpüree Kartoffel-Erbsen-Krapfen Kürbischutney      	23.50
200g ^{trockengereiftes} Rumpsteak Barbecuesauce Steakhouse Fries Caesars Salad Kräuterbutter       	
<i>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.</i>	
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
Mascarpone mousse marinierte Erdbeeren Mascarponeeis Erdbeersorbet Biskuit    	7.50
Apfeltarte Crème Chantilly weißes Nougateis    	6.00
Erdbeerbecher   	
Vanilleeis Erdbeersorbet frische Erdbeeren Erdbeersauce Sahne	6.00
Kugel Eis oder Sorbet	1.70

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.



Heimatmenü

Liebe Gäste,
seit 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

Spargelcrèmesuppe
weißer & grüner Spargel | Croûtons



Schellfischfilet | Pepperonata
cremige Polenta | Basilikumpesto



Vanille Crème Brûlée | Nussguglhupf
Himbeersorbet




















3-Gang Menü 31.50

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 €.





Spargel

 Spargelcrèmesuppe weißer & grüner Spargel Croûtons 	5.50
Wildkräutersalat mariniertes Spargel eingelegte Kirschtomaten Frankfurter grüne Sauce 	9.00
 Kräuterravioli weißer & grüner Spargel getrocknete Tomaten braune Champignons Provolone 	Zwischengangportion 12.00 Hauptgangportion 17.50
 Frischer Hochwald-Spargel, Brutto 500g neue Kartoffeln zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 	22.00
mit 2erlei Schinken von Metzgerei Jaron aus Hasselt 	25.00
mit Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) 	27.00
mit knusprig gebratenem Lachsforellenfilet 	28.00
 Spargelragoût mit Rosmarinkartoffeln 	17.50
mit 200g rosa gebratenem Kalbsrücken	24.00
mit 3 gebratenen Riesengarnelen 	24.00
Portion Sauce Hollandaise extra	2.50

Regional - erste Wahl. Unser Spargel kommt direkt aus der Nachbarschaft - vom Spargelhof Poen aus Uledem.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.