

Davor & Zwischendurch

 Kleiner bunter Salat     	6.00
 Rucola karamellisierte Ziegenkäse Balsamicodressing Brotchips Pinienkerne Trauben       	8.50
 Wildkräutersalat mariniertes Spargel Antipasti      	9.50
Rindertatar Wachtelei Radieschen Parmesan     	9.00
Hausgebeizter Lachs Rettich Gurke Kaviar Granny Smith Dickmilch     	10.00
Kräuterravioli weißer & grüner Spargel getrocknete Tomaten	12.00
 braune Champignons Provolone       als Hauptgangportion	17.50
Rinderkraftbrühe Maultasche Markklöße Blumenkohl     	5.50
Spargelcrèmesuppe weißer & grüner Spargel Croûtons    	5.50
Parmesanschaumsuppe Garnelenfrühlingsrolle        	6.50
Französische Fischsuppe Zwiebelkuchen       	8.50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.









Hauptsache

 Risotto mit getrockneten Tomaten Ofenpaprika Zucchiniantipasti 	15.00
Zanderfilet Kalbsjus Blumenkohl grüner Spargel Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf 	22.50
Kabeljaufilet orientalischer Cous-Cous Mango Erdnüsse Fenchel-Safran-Sauce geschmorte Aubergine Joghurt 	22.50
Original Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Gurkensalat <i>auf Wunsch mit kaltgerührten Preiselbeeren</i> 	19.00
Ossobuco <small>geschmorte Beinscheibe vom Kalb</small> Wurzelgemüse Orecchiette 	20.00
200g <small>trockengereiftes</small> 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>	28.00
Großer bunter Salat 	12.00
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse 	15.50
mit gebratenen Edelfischen und Frankfurter grüner Sauce 	17.00
mit gebratener Maishähnchenbrust und Kalbsjus 	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
Warmer Schokoladen-Walnuß-Brownie Schokoladensauce Vanilleeis     	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 €.

 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 marinierter Spargel Antipasti 	9.50
	Kräuterravioli weißer & grüner Spargel getrocknete Tomaten braune Champignons Provolone 	Zwischengangportion 12.00 Hauptgangportion mit Beilagensalat 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 	27.00
	mit knusprig gebratenem Lachsforellenfilet 	28.00
	mit 200g rosa gebratenem Kalbsrücken 	28.00
	Spargelragoût mit Rosmarinkartoffeln 	17.50
	mit Räucherfischauswahl 	25.00
	Spargelragoût mit Gnocchi und rosa gebratenen Hirschnüsschen 	24.00
	Portion Sauce Hollandaise extra	2.50

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

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in €.