

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,90 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,90 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 7,30 €*

Limoncello / Prosecco 7,30 €

Granatapfel Spritz 6,90 €

Kürbis – Apfel – Kokos – Crème ^{10,6,9,11} 7,30 €

Düsseldorfer Senfsüppchen ^{9,10,6,3} 7,30 €

“Suppen Trio”

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kürbis-Creme

Senfsüppchen / Tomatensuppe ^{9,6,11,10,14} 8,30 €

*Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico
gebackener Grünkohl / Preiselberddressing ^{9,10,6,1} 11,30 €*

Hausgebeitzter Lachs / Senf – Dill - Sauce

Reibekuchen ^{1,14,12} 11,90 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 11,90 €

“Two in One”

*Tomatensüppchen / Antipasti / Tomate / Büffelmozzarella
gebeizter Lachs / Hausbrot / Dip ^{6,9,10,3} 13,30 €*

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} à Pers. 14,30 €

Unsere Weinempfehlung:
2022 „Markus“ Pfaffmann Weißburgunder Pfalz
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 8,50 €

2022 Neprica Tormaresca Puglia
Primitivo, trocken weich, fruchtig Glas 0,2l 8,30 €

2020 Fantini DOC
Montepulciano D´Abruzzo, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

2020 Riesling **alkohlfrei** / feine Säure/ frisch / fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 17,90 €

Dry - Adge - Burger
Bacon / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten
Brie / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 18,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 21,80 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 20,30 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller ^{9,10,6,,} 23,80 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller .9,1,10,6 24,90 €

Gefüllte Kalbsrouladen / Steinpilzrahm

Marktgemüse / Bandnudeln 1,6,9,10 26,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 26,50 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 32,90 €

Rinderfilet / Birne / Brie & Preiselbeeren überbacken

Barolojus / Gratin-Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 35,90 €

Perlhuhnbrust / Kirschtomaten

Zitronensauce / Bandnudeln / Parmesan / Salatteller 1,9,10,6 24,90 €

Entenbrust rosé gebraten

Gratinkartoffeln / Marktgemüse 1,9,10,6 27,80 €

Lammhüfte rosé gebraten

Barollosauce / Gratinkartoffeln / mediterranes Gemüse 1,9,10,6 24,90 €

Lammhaxe

Spitzkohlgemüse in Rahm Gratinkartoffeln 8,10,1,9,12 20,80 €

Lammrücken Kräuterkruste rosé / Barollosauce

Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln 8,10,1,9,12 34,80 €

Geschmortes Kürbisragout / Maultaschen
Kirschtomaten / Käsesauce 1,9,10, 17,90 € (vegetarisch)

Jackfruit Burger (Vegan)
Ruccola / Rote Zwiebeln/ BBQ Sauce /Avocado/ Tomaten
Pommes-frites 1,9,13,6,3 17,90 €

Veggie – Burger
mit Roten Zwiebeln / Tomaten & gehobeltem Bergkäse
Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm 1,2,9,10,12 17,90 € (vegetarisch)

Jackfruitragout in Kokos – Curry
Rote Bete – Risotto / Salatteller ,9,10,6,12 19,50 € (Vegan)

Frische Steinpilze in Rahm / Bandnudeln
Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4,10 18,60 € (vegetarisch)

Salatbowle
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps ,2,3,5,8,6,10, 19,90 €

Fisch

Lachsfilet im Sesammantel
Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 26,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 26,90 €

Kabeljaufilet gebraten /Rote-Beete–Meerrettich-Sauce
geschmorter Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln ,8,9,12 ,28,80 €

Zanderfilet / Pak Choi / Orangensauce / Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln ,8,9,12 27,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock
mit Haus Brot / Früchten ^{5,6,9,10,12} 10,30 €

Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum ^{5,9,10} 8,50 €

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlée ^{5,10} 8,80 €

Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce ^{9,10,1} 8,50€

Schokolademousse / Basilikumeis Erdbeeren ^{9,10,1,5} 8,50 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Rote Grütze ^{9,10,1,5} 7,90 €

Herrencreme ^{,10,5} 5,80 €

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

- 1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)* Cereals containing gluten and products
- 2 = *Krebstiere* Crustaceans
- 3 = *Sellerie* Celeriac
- 4 = *Sesamsamen* Sesame seed
- 5 = *Eier* Egg
- 6 = *Senf* Mustard
- 7 = *Weichtiere* Molluscs
- 8 = *Fisch* Fish
- 9 = *Schwefeloxide und -sulfite* Sulphur dioxide and sulphite
- 10 = *Laktose / Milch* Lactose / milk
- 11 = *Erdnüsse* Peanuts
- 12 = *Lupine* Lupine
- 13 = *Sojabohnen* Soybeans
- 14 = *Schalenfrüchte* Edible nuts

Unser Menü

Carpaccio vom Angusrind
Rucola / Parmesan

o0o

Petersilen – Wurzel - Creme

o0o

Rotzungenfilet / mediterane Gemüse / Tomatenjus
Rosmarinkartoffeln

oder

Perlhuhnbrust / Zitronensauce
Bandnudeln

o0o

Schokoldenmousse / Basilikumeis
Erdbeeren

à Pers. 47,90 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

Weiß

2022 Fish–Wine Riesling – Pinot Gris QbA Mosel

fruchtig / gradlinig / saftige Frische
halbtrocken 0,2 Gl. 7,50 €

2020 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel

Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln 7,80€

2021 Kallstadter Kobnert Silvaner Kabinett

dezent es Bukett / vollmundig / rund
halbtrocken Gl.0,2l 7,50 €

2022 Langenbach Grauburgunder Baden

frische Frucht aromen / kräftig / vollmundig
trocken gl.0,2l 7,80 €

2022 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi

animierende Säure / florale Noten / Zitrus aromen
0,2l Gl. 8,50 €

2022 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda

fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch
Gl. 0,2l 8,50 €

Rose

2022 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP

frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße
halbtrocken Gl. 0,2l 7,50 €

2022 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA

fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

Rot

2021 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia

satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 7,80 €

2022 it's time to Barbecue Puglia IGP

würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,50 €

2022 Principe di Granatey Nero di Avola BIO Wein

vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 7,80 €

2019 Le Petit Fermier Merlot BIO Wein

IGP Pays d'Oc

fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 7,80 €

2021 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black

warme Frucht aromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €

Heimischer Spargel!

Spargelcreme 6,90 €

Flammkuchen/ Spargel / Serranoschinken

Tomaten / Mozzarella / Rucola 18,30 €

„Drei S“ Spaghetti / Spargel / Shrimps

Bärlauchpesto / Kirschtomaten 17,90 €

Ravioli / Spargel / Lachs / Parmesan 21,50 €

1 Pfund (roh) Gewicht heimischer Stangenspargel

mit Kräuterrührei 24,50 €

mit rohem und gekochtem Schinken 27,90 €

– mit einem Schweineschnitzel 27,90 €

– mit einem Angusrumpsteak 36,50 €

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter & Salzkartoffeln

Stangenspargel / Lachs / Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln 33,90 €

Spargelburger

Spargel / Tomate / Rucola / Sauce Hollandaise

Pommes-frites 20,90 €

Stangenspargel / Lammhüfte rosé

Oliven-Thymian-Hollandaise

Rosmarinkartoffeln 34,80 €

unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2022 er Andicia Sauvignon Blanc Chile

trocken, feine Säure, Zitrusaromen 0,2l Gl. 8,00 €

Flasche 26,00 €