

Vorspeisen & Salate:

Curry - Cremesuppe vom Süßkartoffel und Mango mit Flusskrebsfleisch ⁹	9,50 Euro
Schweizer Käse - Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^{4,9}	12,50 Euro
Gegrillte Hähnchenbrust in Sweet Chili auf Mixsalaten mit Sojasprossen & Honig-Senf Dressing ^{1,8}	14,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse mit Trauben und Nüssen auf Balsamico-Marinade mit Baguette ^{3,9}	15,50 Euro

Vegetarisch:

Spanische Tortilla mit gebratenen Kräuterseitlingen dazu Tomatensalat & hausgemachter Aioli	12,50 Euro
Gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse dazu Gemüsereis & Schnittlauchjoghurt ⁹	16,50 Euro

Vegan:

Gebratener Tofu auf Süßkartoffelpüree mit Blattspinat und Pinienkernen	14,50 Euro
--	------------

Hauptgerichte:

Spieß von der Hähnchenbrust mit Bananen - Kokossauce auf Jasmin Reis ⁹	16,50 Euro
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, mit Rotkohl, Kartoffelklößen & Apfelmus ³	17,50 Euro
Überbackene Schweinelende mit Tomaten, Spinat & Gorgonzola; dazu Tagliatelle ⁹	19,50 Euro
Rinderfiletspitzen in Basilikumsauce mit Tomaten, Gemüsestreifen & Butternudeln ^{3,9}	21,50 Euro
Original Wiener Schnitzel Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & grünem Salat ^{8,9}	24,50 Euro
Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind mit Senfzwiebelhaube, Bratkartoffeln & buntem Salat ^{1,8}	24,50 Euro
Filet vom Flusszander an Safranschaum Auf feinem Gemüsebeet mit Basmati Reis ⁹	22,50 Euro
Dorade vom Grill mit Kräuter der Provence, Butterkartoffeln & buntem Salat ^{8,9}	24,50 Euro

Dessert:

Gebackene Ananas mit Honig & Kokos	8,50 Euro
Mousse von Toblerone und weißer Schokolade mit Mandel – Pfirsichragout ⁹	9,50 Euro