

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

MARINIERTER GRÜNER UND WEISSER SPARGEL VOM NIEDERRHEIN V

Senfschaum, wachswiches Eigelb und gebackenes Traditionsbrot

Daniel Crochet, Loire

Sancerre

* * *

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE LO

Bornheimer Apfel, Landgurke und grüner Pfeffer

Dr.Bürklin-Wolf, Pfalz

Wachenheimer »R«

* * *

GEDÄMPFTE TEIGTASCHE VON DER LAMMSCHULTER LO GF

Bärlauchemulsion, Pecorino Sardo
und gebackener schwarzer Knoblauch

Macanita, Douro

E Sousao ou sera Vinhao

* * *

GEBRATENE SCHNITTE VOM STEINBUTT

geröstete Spitzpaprika, zweierlei Spargel und Blutorange

Schlumberger-Bernhart, Baden

Laufener Altenberg 1.Lage

* * *

BUTTERMILCHMOUSSE

Rhabarber, Basilikum, Olivenöl

Toni Jost, Mittelrhein

Bacharacher Riesling Auslese

5 GANG-MENÜ € 122
zuzüglich korrespondierender Weine € 79

MITTAGSMENÜ

CREMESUPPE VOM STANGENSPARGEL

Bärlauch Emulsion und knuspriges Weißbrot

* * *

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN WEIDERIND

Grüner Spargel und Schnittlauchkartoffeln

oder wahlweise mit
der Tagesempfehlung

* * *

CREME BRÛLÉE

saisonalement Obst und Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 53
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 63

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal

VORSPEISEN

	€
Tatar vom Münsterländer Kalb LO Rauch, Birne, Endivie, Belper Knolle	36
Krustentiercocktail T Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	36
Geflämmte Lachsforelle LO LF Bornheimer Apfel, Landgurke und grüner Pfeffer	34
Prunier St. James Kaviar Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
wahlweise	
15g Dose	69
30g Dose	129

SUPPEN

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel GF V Bärlauch Emulsion und pochiertes Wachtelei	21
Consommé vom Rind GF LF Markklößchen, Gemüseperlen und Blattpetersilie	19

SALAT

Gemischter Frühlingsalat VG Balsamico Dressing, Tomate, Gurke und geröstete Traditionsbrotchip	19
wahlweise mit	
Gratinierter deutscher Edelziegenkäse	26
Gebrautes Lachsfilet	31
Gebrauter Steinbutt	34
Filetstreifen vom deutschen Weiderind	39

SPARGEL

250g Gekochter Stangenspargel vom Niederrhein Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	29
500g Gekochter Stangenspargel vom Niederrhein Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	48
Wählen Sie dazu	
Roher und gekochter Schinken vom Ruhrtalerschwein (100g)	19
Gebraute Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp (120g)	21
Wiener Schnitzel vom Kalb (90g)	24
Gebrautes Filet vom deutschen Weiderind (140g)	32

TAGESEMPFEHLUNG

Je 42 €

MONTAG

Roastbeef kalt aufgeschnitten

Hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln und kleiner Salat

DIENSTAG

Ragout von der Rinder Kurzrippe

Erbsenrisotto und Fingermöhre

MITTWOCH

Geschmorte Ochsenbacke

Wilder Brokkoli und cremige Polenta

DONNERSTAG

Unsere Ochsenbrust LO

Meerrettichsauce, cremiger Wirsing und Bouillonkartoffeln

FREITAG

Gebratene kleine Seezunge

Beurre Blanc, sautierter Spinat und glasierte Schnittlauchkartoffeln

SAMSTAG

Zürcher Geschnetzeltes

Marinierter Blattsalat und Kartoffelrösti

SONNTAG

Traditioneller Sonntagsbraten

Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree und Frühlings Gemüse

HAUPTGÄNGE

Gebratene Blutwurst	€ 28
Geröstete Schalotten, cremiges Kartoffelpüree und kandierte Apfelspalten	
Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof LO V GF T	32
Sauce Hollandaise, Spargelragout und Gartenkresse	
Teigtaschen vom weißen Stangenspargel VG	34
Zitrusfond, gegrillter grüner Spargel und Strauchtomate	
Gebrauter Maibock LO	54
Morcheljus, Waldpilzstrudel, junge Erbsen	
Wiener Schnitzel	42
Eingelegte Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	
Pochiertes Steinbutt Filet & Kalmar GF	52
Zitronenverbene, Kartoffelkräpfen und gegrillter Kopfsalat	

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal