

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Vollkornbaguette. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🥕 🌾	2,00 €
Zitronenaioli 🥕 🌾	2,50 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,50 €
Oliventapenade 🌾 🌊	2,50 €
Französische Salzbuter 🥕 🌾	2,50 €

Wochenkarte

Gebratene Black Tiger Gambas mit Avocado-Apfel-Tatar und Wildkräutern 🌊 🌾	16,90 €
Gebackene Schwarzwurzel mit Feldsalat und Honig-Senf-Meerrettichsauce 🥕	13,90 €
Tagessuppe	6,90 €
Flammkuchen des Tages	9,90 €
Risotto mit Kürbis und Pfifferlingen 🥕 🌾	16,90
Viertel von der Martinsgans mit Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Kartoffelknödel	33,90 €
Muscheln „Rheinische Art“ mit Weißwein, Wurzelgemüse, Schwarzbrot und Butter 🌊	18,90 €
Muscheln „Provencale“ mit Tomaten, Kräutern und Knoblauchbaguette, 🌊	18,90 €
Hirschragout mit Speck-Rosenkohl und Serviettenknödel	23,90 €
Den Fisch des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter!	23,90 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Döppekooche 🌊	20,90 €

Zum Abschluss

Creme Brulee mit Tonkabohne 🥕 🌾	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🥕	9,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🥕 🌾 Mit einem Schuss Amaretto	3,90 € 5,90 €

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

🥕 = vegetarisch 🌾 = glutenfrei 🌊 = laktosefrei 🌿 = vegan