

Speisekarte Juli 2018

Suppen, Vorspeisen und Kleinigkeiten

(Gerne richten wir Ihnen auch kleine Portionen her...)

Kölner Senfrahmsuppe
mit frischen Flusskrebse

| 8,50 € |

vollwertsalat mit Sprossen, Kernen, Ziegenfrischkäse
und karamellisierten Walnüssen

| 11,50 € |

Gebratene Geflügelleber
mit Balsamicolinsen und bunten Sommersalaten

| 12,50 € |

Variation vom Räucherlachs und Forelle mit
Kräuterschmand und buntem Salat

| 14,50 € |

Rindercarpaccio mit Rucolasalat, gehobeltem
Parmesan und Rahmbeiße

| 13,00 € |

Gebratene Scampi mit Rucolasalat,
gehobeltem Parmesan und zweierlei Pesto

| 16,50 € |

Hauptgerichte Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit
krossen Bratkartoffeln und Salat

| 21,50 € |

Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel (vegetarisch)

| 17,50 € |

Aufpreis: Gebratenen Rumpsteakstreifen dazu

| 5,00 € |

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Spitzkohlgemüse und Thymiankartoffeln

| 22,50 € |

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen
Edelpilzen und Kräuterspätzle

| 27,50 € |

Rosa gebratene Lammhüfte mit toskanischem
Bohnengemüse und Kräutergnocchi

| 24,00 € |

Hauptgerichte Fisch

Basilikumrisotto
mit frischen Flusskrebse

| 19,00 € |

Gebratenes Kabeljaufilet mit
getrüffeltem Kartoffel-Kohlrabigemüse

| 24,00 € |

Kross gebratenes Zanderfilet mit frischem Blattspinat
und gebackenen Kartoffel

| 25,00 € |

Dessert

Ananasstrudel mit marinierten
Bergpflirsichen und Casissorbet

| 9,50 € |

Mandeltörtchen mit Yoghurtmousse
und marinierten Erdbeeren

| 9,50 € |

Variation Hausgemachter Sorbets

| 9,50 € |