

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Hokaido Kürbiscremesuppe

Steierisches Kürbisöl / Kürbiskerne / Hühnchenspieß

8,50€

Gegrillter Pulpoarm auf Olivenöl - Kartoffelpüree

Avocadocreame // bunte Paprikawürfel / Sesam

16€ Hauptgang 23€

Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Thymian - Trüffelhonig

Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing / Feigen Chutney

Gemüsechips / kandierte Wallnüsse

12,50€

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

Thunfisch - Sardellencreme / Kapern / Kresse /

12,5€

Kleiner Wildblüten Gartensalat

Wildkräutersalat / Feigen Chutney / Gemüsechips /

helles Balsamico Dressing

8,5€

Carpaccio vom Angus Rinderfilet

Kapern / natives Olivenöl / Meersalz / Parmesan / Rucola

12,5€

Unsere“ Jedermann Antipasti“ für 2 Personen

Grillgemüse / Schinken & Salami / Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Garnelen im Pankomantel / Ziegenkäsepralinen / Pesto, Oliven & Ciabatta Brot

15€

Drei schottische Jacobsmuscheln auf gebratener Landblutwurst

Karottenpüree / Frisee / Kalbsjus

16,5€

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Sauerrahm mit Schnittlauch

7,5€



2020 Weißwein Cuvéé „Welcome Back“

Zum Neustart der Gastronomie und in Zusammenarbeit mit dem Spitzenwinzer Eric Manz aus Reihessen hat Bührmann Weine in Moers eine schöne Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Silvaner herausgebracht!!!

Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis mit dem passenden Namen „Welcome Back“ Gutsabfüllung Eric Manz Reihessen

0,2l 7,00€ 0,75 26,00

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone
22,5€

Angus „Rib Eye“ Entrecote 250g vom Grill

Cognac – grüne Pfeffersauce / Pommes Frites / Grillgemüse
25,5€

Lammkarree aus dem Backofen

Rosmarin – Kartoffelgratin / Spitzkohl a´la creme / Thymianjus
27€

250g Angus Rinderfilet vom Grill

Grillgemüse / Rosmarin – Kartoffelgratin / Kalbsjus
32€

Zu den Steaks empfehlen wir Ihnen einen trocken 2019er Cabernet Sauvignon aus Australien „19 Crimes“ Die junge Serie aus dem Hause Penfolds 0,2l 8,00€

Jedermann Wildkräutersalat

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons / karamellisierte
Wallnüsse / Beeren
12,5€

Wahlweise dazu:

mit gebratenen Rinderfiletspitzen + 8€

mit gebratener Hähnchenbrust + 6€

mit Garnelen (6 Stück) im Pankomantel +8€

Gebratener Pulpo + 9€

Thunfisch im Sesammantel kurz angebraten 11,00€

Zu den Salaten reichen wir Ciabatta Br



Thunfisch im Sesammantel kurz angebraten

Teriyakisauce / Basilikumrisotto / glaciertes Gemüse
25€

Zum Fisch empfehlen wir einen fruchtigen Sauvignon Blanc aus Rheinhessen
2019 Kaisermantel Dr. Köhler 0,2l 7,5€

Lust auf Frische Föhler Muscheln?

Im November und Dezember servieren wir Ihnen gerne Muscheln nach rheinischer oder spanischer Art auf Vorbestellung
(Bitte 2 Tage vorher bestellen)

Tagliatelle mit Angus Rinderfiletspitzen

Waldpilze / Trüffelrahm / Grana Padano Parmesan
17,5€ oder als vegetarisches Gericht 13€

Gnocci mit Steinpilzfüllung – vegetarisch

Salbeibutter / confierte Kirschtomaten / Parmesan
15,5€

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Rosinensauce / Olivenöl -Kartoffelpüree /Apfelrotkohl
19,9€

Geschmorte Kalbsbäckchen

cremigtes Kartoffelpüree / Spitzkohl a´la creme / Rotweinsauce
23,5€

