

# Vorspeisen & Kleinigkeiten

## **Hokkaido - Kokoscremesuppe**

kleiner Hühnchen Spieß

8,9€

## **Carpaccio vom Angus Rinderfilet**

Natives Olivenöl / Zitrone / Parmesan / Meersalz / Rucola /

Pinienkerne

14,9€

## **Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Thymian - Trüffelhonig**

Wildkräutersalate / mit Balsamico Dressing /

Feigen Chutney / Gemüsechips

12,9€

## **Kleiner Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing**

Feigen Chutney / Gemüsechips

8,9€

## **Unsere“ Jedermann Antipasti“ für 2 Personen**

Grill Gemüse / Schinken & Salami / Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum / Garnelen im Pankoteig / Ziegenkäse Pralinen / Pesto, Oliven & Ciabatta Brot

16,9€

## **Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan**

Trüffel - Mayonnaise

7,9€

## **Drei schottische Jakobsmuscheln**

Auf gebratener Blutwurst vom Limburger Klosterschwein /

Karottenpüree / Kalbsjus / Frisée

16,9€

## 2021 Weißwein Cuveé „Welcome back“

Zum Neustart der Gastronomie und in Zusammenarbeit mit dem Spitzenwinzer Eric Manz aus Rheinhessen 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€ 0,75 l 26€**

## Hauptgerichte

### Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

23,9€

### Duroc Schweinefilet mit Cognac – grüne Pfeffersauce

Kartoffelstampf / Herbstgemüse / Kalbs Jus

20,9€

### Unsere Edelfisch Variation

Premium Lachs / Wolfsbarsch / Black Tiger Garnele

Rosmarinkartoffeln / Gemüse / Sesam / Limettensauce

27,9€

### Pulled Pork Burger

Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinefleisch „gerupft“ und pikant gewürzt / Tomate / Gurke / Salat / Cheddar / BBQ Sauce / Brioche Burgerbrot  
Pommes Frites & Trüffelmayonaise

17,9€

*Zum Pulled Pork Burger empfehlen wir Ihnen das Grevensteiner Landbier ein ungefiltertes, naturtrübes und süffiges Bier der Veltins Brauerei 0,3l 3,30€*

### **Unser Jedermann „VEGGIE“ Burger**

BEYOND Erbsenprotein Patty / Avocadocreme / Gurke / Salat / Tomate /  
Briochebrötchen / Süßkartoffel Pommes & Trüffelmayo  
17,9€

### **Jedermann Wildkräutersalat**

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons /  
karamellierte Walnüsse / Beeren  
12,9€

### **Wahlweise zum Salat dazu:**

Rinderfiletspitzen + 11€  
gebratene Hähnchenbrustspieße + 7€  
gebratenes Lachsfilet +10€

### **Barbarie Entenbrust rosa gebraten**

Rotweinjus / Orangen Spitzkohl / Kartoffelplätzchen  
24,9€

### **Gebratenes Land Huhn mit Limettensauce**

Herbstgemüse / cremiges Waldpilzrisotto  
19,9€ Vegetarisch *ohne Huhn* 13,9€

### **Tagliatelle mit Angus Rinderfiletspitzen**

Wiesenspilze á la Creme / Trüffelrahm / Parmesan  
21,9€

### **Angus Rinderfilet 200g vom Grill**

Herbstgemüse / Kartoffelplätzchen / Rotweinjus  
37,9€

*Zum Rinderfilet empfehlen wir eine Cuvee aus Tempranillo und Malbec  
2016 URBAN UCO Argentinien 0,2l 7,00€*

**Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbäckchen**

Kartoffelstampf / Herbstgemüse / Rotweinjus

23,9€

**Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen**

Orangenspitzkohl a´la Creme / Kartoffelstampf / Rosinenjus

21,9€

**Gebratene Kalbsleber**

auf Endivien „untereinander“ / Röstzwiebeln / Kalbsjus

19,9€

*Frische Nordseemuscheln*

**“Rheinische Art“**

Wurzelgemüse / Butter – Weißweinsud / gebuttertes Schwarzbrot

18,9€

**“Spanische Art“**

Gemüse / Tomaten - Knoblauchsud / Ciabattabrot

19,9€

Zu den Muschelgerichten empfehlen wir Ihnen einen trockenen Sauvignon Blanc

2021 Millet Cotes de Gascogne , France 0,2l 6,5€

**Ab November Gänseessen im Jedermann**

Täglich Brust oder Keule mit hausgemachten Beilagen oder unser Gänseangebot  
die “ganze Freilandgans “

# Dessert

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen eine Beerenauslese

2019 Ortega vom Weinhaus Dorwagen , Rheinhessen 0,1l 8€

Kaffee Panna Cotta mit Beeren

7,9€

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade und Bailays

Vanilleeis / frische Beeren

10,9€

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und

Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgegossen

7,9€

Käseauswahl mit Trauben

Brot & Butter

11,9€

## Unsere Eis und Sorbet Sorten

Champagnersorbet / Sorbet vom grünen Apfel / Waldbeersorbet /

Mango Sorbet / Cassisorbet / Erdbeersorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis / Walnusseis

Kugel je 2,50€

\*\*\*\*

Prinz Fein Brennerei Österreich

Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere

2cl je 6,00€

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes & Gemüse

11,9€

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

8,9€

Nudeln mit Tomatensauce

8,9€