

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bührmann Riesling Sekt oder Rosésekt Blanc de Noir	0,1 l 6 €
„Pornstar Martini“ Auch alkoholfrei erhältlich.	10 €
San Bitter „Spritz“ Tonic Water / Limette / Eis · alkoholfrei	8,5 €
Limoncello Spritz Prosecco / Benvenuti Limoncello / Zitrone / Eis	8,5 €
Alkoholfreier Limoncello San Limello Dr. Jaglas / Zitrone / Eis	8,5 €
Hokkaido-Kürbiscremesuppe Steirisches Kürbiskernöl / Kokosmilch / Black-Tiger-Garnele	9,5 €
Gratinierter Schafskäse mit Chili-Trüffelhonig Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing / Feigen-Chutney / Beeren / Crostini	15 €
Bunter Herbstsalat mit karamellisierten Kürbisspalten Himbeer-Dressing / Crostini	13 €
Drei Reibeküchlein mit gebeiztem Lachs Honig-Senfcreme / Wildkräutersalat mit Himbeerdressing	16 €
Süßkartoffel-Pommes mit Meersalz und Parmesan Trüffelmayonnaise	11 €
Carpaccio vom Angus-Rinderfilet Confierte Kirschtomaten / Pflücksalat / Parmesan / Zitronen-Olivenölmarinade / Fleur de Sel	17 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse	15 €
Unsere Vorspeisenvariation „to share“ für 2 Personen Viele schöne Vorspeisen & Tapas zum Teilen / Brot & Aioli	23 €

Hauptgerichte

Unser Klassiker!

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken **29 €**

Pommes Frites / Dill-Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

Zum Wiener Schnitzel empfehlen wir einen 2024 Grünen Veltliner von Johann Klauss, Niederösterreich, trocken. 0,2 l 7,5 €

2 Schnitzel vom Jungschwein mit Herbstpilzen in Kräuterrahm **24 €**

Pommes Frites / Gartensalat mit Portwein-Balsamico-Dressing

Wildgulasch von Hirsch & Wildschwein **32 €**

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Rotweinbirne

Rosa gebratene Hirschmedaillons **42 €**

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Granatapfeljus

Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbäckchen **28 €**

Kartoffelstampf / glaciertes Herbstgemüse / Rotweinjus

Linguine mit Rinderfiletspitzen **24 €**

Kirschtomaten / Herbstpilze / Trüffelrahm / Parmesan · vegetarisch 18 €

Linguine mit Venusmuscheln **23 €**

Chili-Kürbiscreme

Schweinefilet-Geschnetztes „Zürich Style“ **24 €**

Wiesenpilze / Butterspätzle / kleiner Herbstsalat

Jedermann Herbstsalat **15 €**

Pflücksalat / Kirschtomaten / Croutons / Beeren / Portwein-Balsamico-Dressing

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten **22 €**

Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Remoulade

Zanderfilet mit Zitronen-Buttersauce **27 €**

Kürbisrisotto / Rahmwirsing

Silvester – Menü Italiano

Den Jahreswechsel italienisch genießen.

Mehr erfahren und reservieren

Frische Muscheln

Wir servieren Ihnen unsere Imperial Muscheln (1 kg) im Originalmuscheltopf .

Muscheln „Rheinische Art“

22 €

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter-Weißweinfond / gebuttertes Schwarzbrot

Muscheln „Spanische Art“

22 €

Knoblauch / Tomaten / Weißweinsud / Zwiebeln / mediterrane Kräuter / Zitrone / geröstetes Ciabatta

Ausgelöste Muscheln „Café de Paris“

23 €

Mit Gouda gratiniert / Ciabatta

Ab 27. Oktober 2026 servieren wir wieder unsere beliebten Gänsegerichte — auf Wunsch auch als ganze Gans für vier Personen .

Pinsa

Pinsa wird mit Sojamehl, Sauerteig und Weizenmehl angefertigt. Dank des Sauerteigs ist der Pinsa-Teig herrlich locker.

Pinsa Margherita

14 €

Tomatensauce / Gratin-Käse / Oregano

Pinsa mit Kürbis und Serrano-Schinken

19 €

Hollandaise / Gratin-Käse / Oregano

Vom Grill

Angus-Rinderfilet

38 €

Angus-Rumpsteak

36 €

Dazu servieren wir: Kürbis-Kartoffelstampf oder Pommes Frites / Café-de-Paris-Sauce oder Kräuterbutter

Übrigens: Unsere Kartoffeln bekommen wir vom Kartoffelhof Hammanns in Rheurdt. Fleisch, Obst und Gemüse von regionalen Betrieben liefert Chefs Culinar in Weeze. Fisch und Muscheln in bester Qualität liefert die Firma Zelandia aus Krefeld. Unsere Weine beziehen wir direkt aus der Pfalz von Markus Pfaffmann.

Dessert

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade	11 €
Vanilleeis / frische Beeren	
Bratapfel-Ragout mit Zimteis	10 €
Kaiserschmarren mit Vanilleeis und Preiselbeeren	12 €
Espresso mit Vanilleeis „Affogato“	7 €
Cassis-Sorbet mit frischen Beeren	7,5 €
Aufgegossen mit Puerto-Indios Strawberry-Rose-Gin	
Zitronensorbet mit Blaubeeren	7,5 €
Aufgegossen mit Gully — Deutschlands Vodka des Jahres 2026	
Walnusseis mit Baileys und Beeren	8 €
Unsere Eis- und Sorbet-Sorten: Passionsfrucht-Sorbet · Cassis-Sorbet · Mango-Sorbet · Amarena-Kirscheis · Schokoladeneis · Vanilleeis · Walnusseis · Pistazieneis · Zimteis Kugel je 2,50 €	

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	12 €
Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	9 €
Nudeln mit Tomatensauce	8 €

Gänsezeit ab 27. Oktober

Knusprige Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Gänsebratensauce — auf Vorbestellung, auch als ganze Gans für vier Personen.

Ganze Nature & Respekt Freiland-Gans

199 €

ca. 5 kg · knusprig gebraten · auf Vorbestellung

Die Gans – unsere heißeste Braut

Keule von der Gans

36,9 €

Quittenrotkohl / Kartoffelklöße / Gänsesauce / Marzipanapfel · solange der Vorrat reicht

Brust von der Gans

36,9 €

Quittenrotkohl / Kartoffelklöße / Gänsesauce / Marzipanapfel · solange der Vorrat reicht

Zur Gans empfehlen wir „Gan(z)s Merlot“, Karl Pfaffmann, Pfalz. 0,2 l 8 € / 0,75 l 27 €

„Gans & Roses“ – Côtes de Roses, Gérard Bertrand, Frankreich, Grenache · Syrah · Cinsault.
0,2 l 8 € / 0,75 l 27 €



Unsere Gänsezeit entdecken
QR-Code scannen für Angebote und Reservierung.
Zur Gänseseite