

Speisekarte Januar

Vorspeisen | Starter

Vegane Waldpilzkraftbrühe | Gemüsewürfel

Vegan wild mushroom broth | Vegetable cubes

8 €

Bunter Salat | Scheiben von der gebratenen Entenbrust

Mixed salad | Slices of roasted duck breast

18 €

Ecken vom bergischen Pillekuchen | Räucherlachs | Kräuterschmand

Bites of Bergisch Pillekuchen | Smoked salmon | Herbed sour cream

16 €

2 kleine Tacos | 2 Scampi | Rote Zwiebeln | Avocado cremé |

Chili-Mayonnaise | Limone

2 Small Tacos | 2 Shrimp | Red Onions | Avocado Cream |

Chili Mayonnaise | Lime

16 €

Speisekarte Januar

Hauptgänge | Main Courses

Pasta A.O.P. | 5 Scampi | Knoblauch | Chili | Olivenöl

Pasta A.O.P. | 5 Scampi | Garlic | Chili | Olive Oil

26 €

Hirschragout | Rotkohl | hausgemachte Spätzle

Venison ragout | Red cabbage | Homemade spaetzle

26 €

Gebratene Lachsscheiben | Gemüserisotto | kleines Gemüse |
Weißweinschaum

Fried salmon slices | Vegetable risotto | vegetables | White wine foam

28 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Röstkartoffeln |

Hausgemachten Preiselbeeren | Zitrone

Wiener Schnitzel from Veal Saddle | Roasted Potatoes | Homemade Cranberries | Lemon

31 €

Steak Frites | Steakhauspommes | Sauce Bernaise | kleiner Salat

Steak Frites | Steakhouse Fries | Béarnaise Sauce | Small Salad

38 €

Speisekarte Januar

Dessert

Schokoladen- Panna Cotta | Frische Beeren

Chocolate panna cotta / Fresh berries

9 €