



## APERITIF DES MONATS

LIMONCELLO SPRITZ 7.90  
Limoncello,  
Prosecco, Minze

## WEIN DES MONATS

LUNA ARGENTA 26.50  
Primitivo Negroamaro  
0,75L

## UNSER LANDHAUSMENÜ

ROTE BETE CARPACCIO  
Fetakäse | Walnusskerne | Zitrusvinaigrette

NIEDERRHEINISCHE KARTOFFELSUPPE

BLACK ANGUS RUMPSTEAK MIT SCHALOTTEN-DIJON-SENF-KRUSTE  
Rotweinjus | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen

NOUGAT-TERRINE

3 GÄNGE - 39.50

4 GÄNGE - 47.50

## VORSPEISEN &amp; SUPPEN

BROT MIT AIOLI UND OLIVEN	7.50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Zwiebelmarmelade   Wildkräutersalat   Himbeerdressing	14.00
BLACK TIGER WILDGARNELENPFANNE Knoblauch   Chili   Olivenöl	18.00
BRUSCHETTA	8.50
IKARIMI RAUHLACHS Reibeküchlein   Sauerrahm   Salatbouquet	16.50
BOUILLABAISSE MARSEILLAISE französischer Fischeintopf	12.00
ROTE BETE CARPACCIO Fetakäse   Walnusskerne   Zitrusvinaigrette	13.50
NIEDERRHEINISCHE KARTOFFELSUPPE Speckwürfel	8.00
SURF AND TURF ROLLE US-Beef Carpaccio   Pankogarnele   Trüffelmayonnaise	17.50
KAROTTEN-INGWER SUPPE Sesamöl	9.00

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

KARTOFFEL-GEMÜSE-KUCHEN Mojosauce	17.50
ROTE BEETE RAVIOLI Ziegenkäsecreme	18.50
GEFÜLLTE TRÜFFELGNOCCHI Blattspinat   weiße Trüffelcreme   gehobelter Parmesan	19.00

## HAUPTGERICHTE

---

CORDON BLEU VOM DUROCSCHWEIN Serrano Schinken   Manchegokäse   Rustic Fries   Beilagensalat	28.00
BLACK ANGUS RUMPSTEAK Cognac-Pfeffersauce   Kartoffelgratin   Speckbohnen	34.00
WIENER KALBSSCHNITZEL Kartoffelpüree   Rahmkarotten   Preiselbeeren	29.00
GRATINIERTE LACHSSCHNITTE Orangenkruste   Mojosauce   Drillinge   Grillgemüse	28.50
EDELFISCHVARIATION Krustentiersauce   Selleriepüree   Blattspinat	31.00
GESCHMORTE RINDERBACKE Rotweinsauce   Kartoffelpüree   Rahmspitzkohl	28.00
KIKOK HÄHNCHENBRUST SUPREME auf Caesar Salad   Süßkartoffelspalten	26.00

## AUS DER REGION

---

LANDHAUSBRATWURST Senfsauce   Sauerkraut-Kartoffelstampf	22.00
DRY AGED SCHWEINEKARREE Kräuterbutter   Kartoffelkuchen   Grillgemüse	28.50
WIRSINGROULADE MIT KALBSFLEISCHFÜLLUNG Specksauce   Selleriepüree	25.00

Fleisch aus der Region - vom Metzger Rockhoff

## DESSERT

---

NOUGAT-TERRINE	9.00
RICOTTA-MANGOSCHNITTE	9.50
PANNA COTTA IM GLAS	9.00
DESSERTVARIATION	11.00

## APERITIFS

---

APEROL SPRITZ mit Orange	8.00
DÉJÀ-VU - TONIC mit Rosmarin & Grapefruit	8.00
LILLET WILD BERRY mit Beerenmix	8.50
HUGO mit Minze und Limette	8.00