

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für  
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen  
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus  
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude  
für Sinne und Gaumen!*

*Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:*

*Lillet Wild Berry 6,90 €*

*„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,90 €*

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren  
aufgefüllt mit Sekt 6,90 €*

*Granatapfel Spritz 6,90 €*

*Rotkohl-Crème / Walnuss / Portwein 10,6,9,11 6,50 €*

*Düsseldorfer Senfsüppchen 9,10,6,3 6,80 €*

*"Suppen Trio"*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Rotkohlcreme mit Walnuss / Portwein*

*Senfsüppchen / Tomatensuppe 9,6,11,10,14 7,50 €*

*Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico*

*gebackener Rucola 9,10,6,1 10,50 €*

*Garnelen / Knoblauchöl*

*Hausbrot 1,14,12 11,50 €*

*Bruschetta „Royal“*

*geröstetes Knoblauchbrot*

*Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan 1,9,10,6,14 11,50 €*

*Gebeitzter Lachs / Senf – Dill – Sauce*

*Feldsalat 6,9,10,3 11,50 €*

**Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.**  
Tomaten-Mozzarella / Anti Pasti / Gratiniertes Ziegenkäse /  
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen  
Brot & Dip <sup>1,9,12,14,10,6</sup> à Pers. 13,50 €

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **2021er Lugana**

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig  
Garda Glas 0,2l 7,90 €

#### **2020 Nardelli 1976 Gold / 95 Punkte**

Primitivo, Negroamaro trocken weich, samtig Glas 0,2l 8,80 €

#### **2018 Jechtinger Eichert**

Spätburgunder Rotwein BIO Weingut Helde Sasbach  
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 7,90 €

**Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute**  
geschmorte Zwiebeln / Gemüse  
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller<sup>9,10,6,.</sup> 22,80 €

#### **Pulled Pork Burger**

Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse  
Salat / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 16,80 €

#### **Hirschburger**

karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten  
Brie / Pommes – frites <sup>1,9,10,6</sup> 16,80 €

#### **Jackfruit Burger (Vegan)**

Ruccola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten  
Pommes – frites <sup>1,9,13,6,3</sup> 16,80 €

#### **Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein**

Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller <sup>1,9,10,6</sup> 18,50 €

#### **Schnitzel „Cordon Bleu“**

gefüllt mit Käse & Schinken,  
Röstkartoffeln / Marktgemüse <sup>1,9,10,6</sup> 17,80 €

**Entenbrust rosa gebraten**  
*Gratinkartoffeln & Marktgemüse* 1,9,10,6 25,50 €

**Gefüllte Kalbsrouladen / Steinpilzrahm**  
*Marktgemüse / Bandnudeln* 1,6,9,10, 26,50 €

**Kalbschnitzel**  
*Röstkartoffeln / Salatteller* .9,1,10,6 22,80 €

**Geschmorte Kalbsbäcken**  
*Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller* 1,9,10,6 23,80 €

**Spare Ripps / BBQ Sauce**  
*Pommes - frites / Kräuterquark / Salatteller* 1,9,10, 20,50 €

**Angusrumpsteak / Pfefferrahm**  
*Pommes – frites / Salatteller* 1,9,10,6 30,90 €

**Rinderfilet / Steinpilzrahm**  
*Gratin - Kartoffeln / Salatteller* 1,9,10,6 33,90 €

**Flammkuchen Rucola / Schinken / Champignons**  
*Tomaten / Mozarella / Paprika* 1,9,10, 15,50 €

**Jackfruitragout in Kokos – Curry**  
*Rote Bete – Risotto / Salatteller* ,9,10,6,12 17,80 € (Vegan)

**Veggie – Burger**  
*mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse*  
*Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm* 1,2,9,10,12 15,80 €

**Bandnudeln / Steinpilze in Rahm**  
*Kirschtomaten / Parmesan / Rucola* 13,1,3,4 17,50 €

**Carpaccio von gelber Bete / Kirschtomate**  
gebackenen Champignons / Backkartoffel / Kräuterquark <sup>1,2,9,10,12</sup> 15,80 €

**Salatbowle**  
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps <sup>,2,3,5,8,6,10</sup> 18,30 €

**Skryfilet gebraten geschmorter Spitzkohl**  
Rote – Bete Meerrettichsauce / Kartoffelstampf<sup>1,8,10,6</sup> 25,80 €

**Lachsfilet im Sesammantel**  
Karamellisiertem Chicorée / Currysauce  
Rosmarinkartoffeln <sup>1,8,10,6</sup> 24,80 €

**Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten**  
Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller <sup>1,8,10,6</sup> 24,50 €

**Vitoriabarschfilet gebraten / Zitronenbutter**  
Kirschtomaten / Pak Choi / Zartweizenrisotto / Parmesan <sup>1,8,9,12</sup> 26,50 €

## Desserts

**Bio Käseauswahl aus Nordbrock**  
mit Haus Brot / Früchten <sup>5,6,9,10,12</sup> 10,30 €

**Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum** <sup>5,9,10</sup> 7,90 €

**Pumpernickelleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce**<sup>9,10,1</sup> 7,90€

**Kalter Hund / Schokoladenmousse**  
Rote Grütze <sup>9,10,1,5</sup> 6,90 €

**Geeistes Nugatmousse / Himbeeren**<sup>10,5</sup> 6,90 €

**Herrencreme** <sup>,10,5</sup> 4,80 €

**Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat**  
Panna Cotta / Crème brûlée <sup>5,10</sup> 7,80 €

## *Unser Menü*

*Carpacio von gelber Beete  
gebackenem Champignons / Sauce Tatar*

*o0o*

*Senfsüppchen / Bacon*

*o0o*

*Skryfilet / geschmorter Spitzkohl  
Rote Bete – Merrettich – Sauce Kartoffelstampf*

*oder*

*Rindermedaillons / Barollosauce  
Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln*

*o0o*

*Walnußeis / Beerenfrüchte  
Whiskyschaum*

*à Pers. 45,50 €*

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

# Legende der Allergenischen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

*Cereals containing gluten and products*

2 = *Krebstiere*

*Crustaceans*

3 = *Sellerie*

*Celeriac*

4 = *Sesamsamen*

*Sesame seed*

5 = *Eier*

*Egg*

6 = *Senf*

*Mustard*

7 = *Weichtiere*

*Molluscs*

8 = *Fisch*

*Fish*

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

*Sulphur dioxide and sulphite*

10 = *Laktose / Milch*

*Lactose / milk*

11 = *Erdnüsse*

*Peanuts*

12 = *Lupine*

*Lupine*

13 = *Sojabohnen*

*Soybeans*

14 = *Schalenfrüchte*

*Edible nuts*