

*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 €*

Heidi Spritzz 6,90 €

Granatapfel Spritzz 6,90 €

Kürbis – Apfel – Kokos – Crème ^{10,6,9,11} 6,80 €

Düsseldorfer Senfsüppchen ^{9,10,6,3} 6,80 €

“Suppen Trio”

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kürbis-Creme

Senfsüppchen / Tomatensuppe ^{9,6,11,10,14} 7,50 €

Gratiniertes 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 €

“Two in One”

Kürbissüppchen / Antipasti / Tomate / Büffelmozzarella

gebeizter Lachs / Hausbrot / Dip ^{6,9,10,3} 12,90 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} à Pers. 13,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2022er Lugana

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig

Garda Glas 0,2l 7,90 €

2022 Neprica Tormaresca Puglia

Primitivo, trocken weich, fruchtig Glas 0,2l 7,80 €

2020 le Petit Fermier Bio

Merlot, ausgewogene reife Tannine,

würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 7,90 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute

geschmorte Zwiebeln / Gemüse

Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller^{9,10,6,} 22,80 €

Pulled Pork Burger

Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse

Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 16,90 €

Hirschburger

karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten

Brie / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 17,90 €

Jackfruit Burger (Vegan)

Ruccola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten

Pommes-frites ^{1,9,13,6,3} 16,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein

Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 20,50 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit Käse & Schinken,

Röstkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 18,50 €

Halbe Ente gebraten

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1,9,10,6} 26,50 €

Entenbrust rosa gebraten

Gratinkartoffeln & Marktgemüse ^{1,9,10,6} 25,90 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller ^{9,1,10,6} 23,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller ^{1,9,10,6} 24,50 €

Kalbstafelspitz / grüne Sauce

geschmorter Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln ^{1,9,10,} 22,90 €

Geschmorte Rehkeule

Apfellrotkohl / Kartoffelklöße ^{9,10,6} 25,50 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller ^{1,9,10,6} 30,90 €

Rinderfilet / Birne / Brie & Preiselbeeren überbacken

Barolojus / Gratin-Kartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 34,90 €

Flammkuchen Rucola / Schinken / Champignons

Tomaten / Mozzarella / Paprika ^{1,9,10,} 16,50 €

Jackfruitragout in Kokos – Curry

Rote Bete – Risotto / Salatteller ^{9,10,6,12} 18,50 € (Vegan)

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse

Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm ^{1,2,9,10,12} 16,80 €

Frische Pfifferlinge in Rahm / Bandnudeln

Kirschtomaten / Parmesan / Rucola ^{13,1,3,4} 17,90 €

Salatbowle

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps ,2,3,5,8,6,10, 18,30 €

Frische Matjes / Speckbohnen / Röstkartoffeln ,8,6 14,80 €

Lachsfilet im Sesammantel

Karamellisiertem Chicorée / Currysauce

Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 24,80 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 24,90 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter

Pfifferlinge / Kirschtomaten / Bandnudeln / Salatteller 1,8,9,12, 26,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock

mit Haus Brot / Früchten 5,6,9,10,12 10,30 €

Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum 5,9,10, 7,90 €

Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce^{9,10,1} 7,90€

Gelbe & Rote Grütze / Vanilleeis

^{9,10,1,5} 6,90 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse

Rote Grütze ^{9,10,1,5} 6,90 €

Herrencreme ^{,10,5} 4,80 €

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat

Panna Cotta / Crème brûlé ^{5,10,} 7,80 €

Unser Menü

*Carpaccio vom Angusrind
Ruccola / Parmesan*

o0o

Kürbissüppchen

o0o

*Zanderfilet / Pfifferlinge / Kirschtomate
Rosmarinkartoffeln*

oder

*Rehkeule geschmort
Spätzle / Spitzkohlgemüse*

o0o

*Pumpernickeleis / Himbeeren
Rübenkrautsauce*

à Pers. 45,90 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Legende der Allergenen 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