

*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 7,30 €*

*Limoncello / Prosecco 7,30 €*

*Granatapfel Spritz 6,90 €*

*Kürbis – Apfel – Kokos – Crème <sup>10,6,9,11</sup> 7,30 €*

*Düsseldorfer Senfsüppchen <sup>9,10,6,3</sup> 7,30 €*

*"Suppen Trio"*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Kürbis-Creme*

*Senfsüppchen / Tomatensuppe <sup>9,6,11,10,14</sup> 8,30 €*

*Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico  
gebackener Grünkohl / Preiselberddressing <sup>9,10,6,1</sup> 11,30 €*

*Hausgebeitzter Lachs / Senf – Dill - Sauce*

*Reibekuchen <sup>1,14,12</sup> 11,90 €*

*Bruschetta „Royal“*

*geröstetes Knoblauchbrot*

*Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan <sup>1,9,10,6,14</sup> 11,90 €*

*“Two in One”*

*Tomatensüppchen / Antipasti / Tomate / Büffelmozzarella  
gebeizter Lachs / Hausbrot / Dip <sup>6,9,10,3</sup> 13,30 €*

**Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.**  
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /  
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen  
Brot & Dip <sup>1,9,12,14,10,6</sup> à Pers. 14,30 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2022 „Markus“ Pfaffmann Weißburgunder Pfalz**  
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig  
Glas 0,2l 8,50 €

**2022 Neprica Tormaresca Puglia**  
Primitivo, trocken weich, fruchtig Glas 0,2l 8,30 €

**2020 Fantini DOC**  
Montepulciano D´Abruzzo, ausgewogene reife Tannine,  
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

2020 Riesling **alkohlfrei** / feine Säure/ frisch / fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

**Pulled Pork Burger**  
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse  
Salat / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 17,90 €

**Dry - Adge - Burger**  
Bacon / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten  
Brie / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 18,80 €

**Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein**  
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller <sup>1,9,10,6</sup> 21,80 €

**Schnitzel „Cordon Bleu“**  
gefüllt mit Käse & Schinken,  
Röstkartoffeln / Marktgemüse <sup>1,9,10,6</sup> 20,30 €

**Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute**  
geschmorte Zwiebeln / Gemüse  
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller <sup>9,10,6,,</sup> 23,80 €

## **Kalbschnitzel**

*Röstkartoffeln / Salatteller* .9,1,10,6 24,90 €

## **Gefüllte Kalbsrouladen / Steinpilzrahm**

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

## **Geschmorte Kalbsbäckchen**

*Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller* 1,9,10,6 26,50 €

## **Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm**

*Pommes – frites / Salatteller* 1,9,10,6 32,90 €

## **Rinderfilet / Birne / Brie & Preiselbeeren überbacken**

*Barolojus / Gratin-Kartoffeln / Salatteller* 1,9,10,6 35,90 €

## **Perlhuhnbrust / Kirschtomaten**

*Zitronensauce / Bandnudeln / Parmesan / Salatteller* 1,9,10,6 24,90 €

## **Entenbrust rosé gebraten**

*Gratinkartoffeln / Marktgemüse* 1,9,10,6 27,80 €

## **Lammhüfte rosé gebraten**

*Barollosauce / Gratinkartoffeln / mediterranes Gemüse* 1,9,10,6 24,90 €

## **Lammhaxe**

*Spitzkohlgemüse in Rahm Gratinkartoffeln* 8,10,1,9,12 20,80 €

## **Lammrücken Kräuterkruste rosé / Barollosauce**

*Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln* 8,10,1,9,12 34,80 €

**Geschmortes Kürbisragout / Maultaschen**  
Kirschtomaten / Käsesauce 1,9,10, 17,90 € (vegetarisch)

**Jackfruit Burger (Vegan)**  
Ruccola / Rote Zwiebeln/ BBQ Sauce /Avocado/ Tomaten  
Pommes-frites 1,9,13,6,3 17,90 €

**Veggie – Burger**  
mit Roten Zwiebeln / Tomaten & gehobeltem Bergkäse  
Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm 1,2,9,10,12 17,90 € ( vegetarisch)

**Jackfruitragout in Kokos – Curry**  
Rote Bete – Risotto / Salatteller ,9,10,6,12 19,50 € (Vegan)

**Frische Steinpilze in Rahm / Bandnudeln**  
Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4,10 18,60 € ( vegetarisch)

**Salatbowle**  
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps ,2,3,5,8,6,10, 19,90 €

## **Fisch**

**Lachsfilet im Sesammantel**  
Karamellisiertem Chicorée / Currysauce  
Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 26,50 €

**Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten**  
Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 26,90 €

**Kabeljaufilet gebraten /Rote-Beete–Meerrettich-Sauce**  
geschmorter Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln ,8,9,12 ,28,80 €

**Zanderfilet / Pak Choi / Orangensauce / Kirschtomaten**  
Rosmarinkartoffeln ,8,9,12 27,80 €

## 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> 8,50 €

*Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat*  
*Panna Cotta / Crème brûlée* <sup>5,10</sup> 8,80 €

*Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce* <sup>9,10,1</sup> 8,50€

*Schokolademousse / Basilikumeis Erdbeeren* <sup>9,10,1,5</sup> 8,50 €

*Kalter Hund / Schokoladenmousse*  
*Rote Grütze* <sup>9,10,1,5</sup> 7,90 €

*Herrencreme* <sup>,10,5</sup> 5,80 €

## 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 -sulfid* Sulphur dioxide and sulphite
- 10 = *Laktose / Milch* Lactose / milk
- 11 = *Erdnüsse* Peanuts
- 12 = *Lupine* Lupine
- 13 = *Sojabohnen* Soybeans
- 14 = *Schalenfrüchte* Edible nuts

## Unser Menü

*Carpaccio vom Angusrind*  
*Rucola / Parmesan*

*o0o*

*Petersilen – Wurzel - Creme*

*o0o*

*Rotzungenfilet / mediterane Gemüse / Tomatenjus*  
*Rosmarinkartoffeln*

*oder*

*Perlhuhnbrust / Zitronensauce*  
*Bandnudeln*

*o0o*

*Schokoldenmousse / Basilikumeis*  
*Erdbeeren*

*à Pers. 47,90 €*

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

## *Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!*

### *Weiß*

*2022 Fish–Wine Riesling – Pinot Gris QbA Mosel*

fruchtig / gradlinig / saftige Frische  
halbtrocken 0,2 Gl. 7,50 €

*2020 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel*

*Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln 7,80€*

*2021 Kallstadter Kobnert Silvaner Kabinett*

dezent es Bukett / vollmundig / rund  
halbtrocken Gl.0,2l 7,50 €

*2022 Langenbach Grauburgunder Baden*

frische Frucht aromen / kräftig / vollmundig  
trocken gl.0,2l 7,80 €

*2022 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi*

animierende Säure / florale Noten / Zitrus aromen  
0,2l Gl. 8,50 €

*2022 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda*

fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch  
Gl. 0,2l 8,50 €

### *Rose*

*2022 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP*

frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße  
halbtrocken Gl. 0,2l 7,50 €

*2022 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA*

fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

### *Rot*

*2021 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia*

satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 7,80 €

*2022 it's time to Barbecue Puglia IGP*

würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,50 €

*2022 Principe di Granatey Nero di Avola BIO Wein*

vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 7,80 €

*2019 Le Petit Fermier Merlot BIO Wein*

IGP Pays d'Oc

fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 7,80 €

*2021 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black*

warme Frucht aromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €