



Unsere Menüs am Abend / Menue

Gerne können Sie sich Ihr 2-, 3- oder 4-Gang-Menü aus folgenden Gerichten zusammenstellen, Bestellannahme von 18:00 bis 21:00 Uhr.

Die genauen Details der jeweiligen Speisen entnehmen Sie bitte unserer à la carte-Karte ab der nächsten Seite!

Vorspeisen:

Ziegenkäse auf Pesto-Toast
„Der Klassiker“ Rindercarpaccio / Thunfisch-Sojagelee-Röllchen
Gemischter Vorspeisensalat / Auberginen-Pastrami-Involtini

Suppen:

Kresseschaumsüppchen/ Kartoffelcrèmesüppchen

Hauptgänge Fleisch:

Sauerbraten von der Ochsenbacke / gebratenes Entrecôte / Wiener Schnitzel vom Kalb /
Düsseldorfer Senfrostbraten (Preisaufschlag 6,00 €) / gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter
(Preisaufschlag 9,00 €) / Tenderloin in Haselnussklein (Preisaufschlag 9,00 €) / geschmorte
Kalbshaxe / Grünkohl-Graupen-Gemüse mit Mettwurst und Salzkartoffeln

Hauptgänge Fisch:

Gebratenes Lachsfilet / Skreifilet

Hauptgänge Vegetarisch:

Kichererbsen-Kokos-Curry / Tagliatelle in leichter Sahne-Trüffel-Sauce
Linguine „Bolognese“ / Spinat-Käsespätzle

Desserts & Käse:

Mit Edelnougatmousse gefüllte Birne / Gebackener Schokoladen-Krapfen /
Warmes Schokoladentörtchen / Europäische Käseauswahl

Unsere Menüpreise:

2-Gang-Menü: € 29,90
3-Gang-Menü: € 39,90
4-Gang-Menü: € 49,90

Unsere Weinreise:

(0,1l pro Gang)

2-Gang-Menü: € 9,30
3-Gang-Menü: € 14,00
4-Gang-Menü: € 17,90

*Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter vor der Bestellung,
ob Sie ein Menü mit der passenden Portionsgröße zum Menüpreis
oder lieber die normale Portionsgröße zum jeweiligen
À-la-carte-Preis serviert bekommen möchten. Vielen Dank!*



Vorspeisen & Salate / Starter 1

Ziegenkäse im Baconmantel auf Pesto-Toast, serviert an Kräutersalat
mit Apfeldressing € 11,90

-Goat cheese wrapped in bacon with pesto-toast, herb salad and apple dressing-

„Der Klassiker“: Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola & Pinienkernen € 14,90

-Classic style: Beef carpaccio with parmesan, rocket salad & pine nuts-

Leicht scharfes Thunfisch-Sojagelee-Röllchen mit Avocado-Grapefruit-Türmchen
und Wasabi-Sorbet € 14,50

-Slightly spicy-hot rolls of tuna fish and soya jelly with a tower of avocado and grapefruit with sorbet of wasabi-

Auberginen-Pastrami-Involtini mit Büffelmozzarella auf
Tomatenspiegel und Parmesansegel € 12,90

-Involtini of eggplants and pastrami with buffalo mozzarella on tomato sauce with a sail of Parmesan cheese-

Knackige „Fitness“-Salate mit karamellisierten Walnüssen, gerösteten Pinienkernen, fruchtigem
Obst, gesunden Sprossen, Kresse, Kräutercroûtons & leichtem Hausdressing

-Fresh salad with walnuts, pine nuts, fruits & croûtons-

mit gegrillten Gambas € 19,90

-with grilled king prawns-

mit gegrilltem Lachsfilet € 18,70

-with grilled fillet of salmon-

mit gebratenen Rinderfiletstreifen € 19,90

-with slices of beef tenderloin-

mit gebratenen Putenbruststreifen € 16,50

-with roasted slices of turkey breast-



Suppen / Soup

Kresseschaumsüppchen mit gebackenem Ei
in einem Hauch von Zitrone gehüllt € 8,50

-Foam soup of cress with baked egg slightly coated in lemon-

Kartoffelcrèmesüppchen mit kleiner Weißkohl-Roulade
und geröstetem Speck € 7,90

-Potato cream soup with small roulade of white cabbage and roasted bacon-



Vegetarisch / Vegetarian

Kapitel 3

Kichererbsen-Kokos-Curry mit Dinkelmehl-Nudeln und Wok-Gemüse € 15,50
-Curry of chick peas and coconut with noodles of spelt flour and Wok-vegetables-

**Linguine „Bolognese“ aus Roten Linsen und Wurzelgemüse, dazu ein Stück Südamerika:
Sopa Paraguaya (Maisbrot) € 16,50**
-Linguine "Bolognese" from red lentils and root vegetables, served with corn bread-

**Spinat-Käsespätzle mit geschmorten Roten Zwiebeln
und knackigem Salattopping € 13,90**
-Swabian noodles with cheese and spinach, served with red onions and crispy salad topping-

**Tagliatelle in leichter Sahne-Trüffel-Sauce
mit frischem Trüffel & Rucola € 14,90**
-Tagliatelle in creamy truffle sauce with fresh truffle & rocket salad-



Hauptgänge / Main course

Kapitel 4

**Tenderloin in Haselnussklein, mit Schwarzem Mais,
Süßkartoffelpüree und Kressesauce € 38,50**
-Tenderloin coated in hazelnut, served with black corn, mashed sweet potatoes and cress sauce-

**Sauerbraten von der Ochsenbacke mit sautierten Lila Möhrchen,
Perlzwiebeln und Selleriepüree € 18,50**
-Marinated pot roast with sautéed purple baby carrots, pearl onions and mashed celeriac-

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & gemischtem Salatteller € 19,90
-Wiener Schnitzel of veal with roasted potatoes & mixed salad-

**Gebratenes Rinderfilet 200g mit Kräuterbutter,
Bauern-Pommes frites & gemischtem Salatteller € 32,50**
-Fried beef tenderloin with herb butter, French fries & mixed salad-

**Gebratenes Entrecôte 250g mit Kräuterbutter,
Bauern-Pommes frites & gemischtem Salatteller € 24,90**
-Fried entrecôte with herb butter, French fries and mixed salad-

Senfrost-Burger € 21,90

Probieren Sie unseren Klassiker „Düsseldorfer Senfrostbraten“ mal anders:
160g saftiger Rindfleisch-Pattie mit Senfkruste, krossem Speck, Altbier-Zwiebeln, schwarzer
Bohnencreme und Eisbergsalat an Bauern Pommes frites oder Kartoffelwedges

*-try our classic "Düsseldorfer Senfrostbraten" in a new way: 160g beef patty with mustard crust, crispy bacon, top
fermented dark beer-onions, cream of black beans and ice berg lettuce. Choose between homemade French fries or potato
wedges-*

Düsseldorfer Senfrostbraten

Wir verwenden ausschließlich Neuseeländer Premium Rind von der „Silver Fern Farm Company“.
Diese steht für Freilandhaltung mit Grünfutter. Alle Tiere werden sorgfältig großgezogen und für
die beste Qualität selektiert. Die Farm steht für größten Respekt und Sorgfalt bei jedem
Verarbeitungsschritt. „Das Original“ wird mit Senfkruste serviert, dazu
Bohnenbündchen im Speckmantel und Bratkartoffeln.

*-We only use New Zealand premium beef from the "Silver Fern Farm Company". This means loose housing with greenstuff.
All animals are breeding carefully and selected for best quality. The farm stands for biggest respect and accuracy at every
processing step. - Our "Senfrostbraten" is gratinated with mustard and served with green beans in bacon
and fried potatoes-*

"Super-Man cut" 300g	€ 41,50
"Man cut" 200g	€ 28,90
"Lady cut" 140g	€ 20,90



Hauptgänge / Main course

**Skreifilet in Lorbeermilch pochiert, dazu Fenchel-Tomaten-Gemüse
und Bouillabaisse-Püree € 21,50**

-Fillet of skrei poached in milk of laurel, served with fennel-tomato-vegetables and mash of bouillabaisse-

Gebratenes Lachsfilet auf leichter Senfsauce mit Kartoffel-Möhren-Stampf € 18,90

-Fried fillet of salmon with mustard sauce & smashed potatoes and carrots-

Fischvariation mit den Beilagen nach Ihrer Wahl € 25,90

-Variety of fresh fish with the side dishes of your choice-



Oma's Küche / Grandma's Kitchen

Geschmorte Kalbshaxe mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
Kohlrabigemüse und Grießrolle € 17,90

-Pot roasted veal shank with sauce of red wine and shallots, kohlrabi vegetable and roll of semolina-

Grünkohl-Graupen-Gemüse mit Mettwurst und Salzkartoffeln € 13,50

-Coleworth-pearl barley-vegetable with Mettwurst-sausage and boiled potatoes-



Nachspeisen / Dessert

Mit Edelnougatmousse gefüllte Birne auf Rübli-Podest
und Granatapfel-Textur € 11,50

-Nougat filled pear on "Rübli" and reduction of pomegranate-

Gebackener Schokoladen-Krapfen im Ananas-Ring mit Kokos-Eiscreme € 10,50

-Baked chocolate doughnut in a ring of pineapple with coconut ice cream-

Kleine Dessertvariation "Schloss Friedestrom"
mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten € 8,90

-Variety of 3 sweets "Schloss Friedestrom"-

Dessertvariation "Schloss Friedestrom"
mit 5 verschiedenen Dessertkomponenten € 12,50

-Variety of 5 sweets "Schloss Friedestrom"-

Europäische Käseauswahl, serviert mit Walnuss-Dattel-Brot € 11,90

-European variety of cheese with a walnut-date-bread-