

# Unsere Menüs am Abend

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:

Dreierlei von der Ziegenkäserolle / „Der Klassiker“ Rindercarpaccio /  
Gebratene Flusskrebsschwänze / Schaum vom Büffelmozzarella  
Gemischter Vorspeisensalat

## Suppen:

Schaumsüppchen von der gelben Strauchtomate / Kartoffelcrèmesüppchen / Spinat-Crème-Suppe

## Hauptgänge Fleisch:

Brust vom Schwarzfederhuhn / Cordon bleu vom Schwein / Wiener Schnitzel

## Hauptgänge Fisch:

Kabeljau-Loiin in Olivenöl pochiert / Wolfsbarschfilet in Kräuterbutter gebraten /  
2 Doppel-Matjesfilets mit Speckbohnen

## Hauptgänge Vegetarisch:

Gebackene Spinatbällchen / Hausgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt /  
Couscous-Bratlinge

## Desserts & Käse:

Tarte à l'orange / Heidelbeer-Topfen-Schichtwerk /  
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

Dreierlei von der Ziegenkäse-Rolle, gratiniert mit Honig und Thymian, Pfefferkruste und Kirschgel an Baby-Leaf-Salat und Preiselbeer-Dressing € 12,90

*-Triple of goat cheese-roll, gratinated with honey and thyme, crust of pepper and gel of cherries with baby leaf-salad and dressing of cranberries-*

Rindercarpaccio mit Parmesanhobel, Olivenöl-Espuma, Rucola-Sorbet und Pinienkern-Hippe € 14,90

*-Beef carpaccio with parmesan shavings, olive oil foam, sorbet of rocket salad & hip pastry of pine nuts-*

Gebratene Flusskrebsschwänze mit Passionsfrucht-Sorbet, Kaffee-Kaviar und Passionsfrucht-Mayonnaise € 13,90

*-Fried crayfish tails with sorbet of passion fruit, caviar of coffee and mayonnaise of passion fruit-*

Schaum vom Büffelmozzarella mit Tomaten-Basilikum-Sorbet, getrocknetem Parmaschinken und Parmaschinken-Grissini-Wickel € 11,50

*-Foam of buffalo mozzarella with sorbet of tomatoes and basil, dried Parma ham & Parma ham-bread stick-reel-*

Knackiger „Fitness“-Salat aus einem Mix von Batavia, Romana & Babymangold, garniert mit Shiso-Kresse, fruchtigem Obst, gesunden Sprossen, gerösteten Cashewkernen und dazu unser leichtes Hausdressing, Kräuterdressing, Granatapfeldressing, Sahnedressing oder Essig & Öl € 12,50

*-Fresh salad of batavia lettuce, romaine lettuce, baby mangold, shiso cress and roasted cashew, served with a light homemade dressing, herb dressing, pomegranate dressing, cream dressing or vinegar & olive oil-*

Vegetarisch: Mit gratiniertem Ziegenkäse € 17,50

*-Vegetarian: With gratinated goat cheese-*

Mit gegrillter Hähnchenbrust, Pesto & Parmesan-Spänen € 18,50

*-With grilled chicken breast, pesto and shavings of Parmesan-*

Mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Knoblauch & Chili € 21,90

*-With slices of beef tenderloin, garlic and chili-*

Mit gebratenem Lachs in Tandoori-Marinade & Aioli-Curry € 17,50

*-With fried salmon marinated in tandoori & curry of aioli-*

Mit gebratenen Riesengarnelen & Kräutern € 19,90

*-With fried king prawns & herbs-*

## Suppen / Soup

Schaumsüppchen von der gelben Strauchtomate mit Kräuteröl-Extrakt € 8,50  
*-Frothy soup of yellow vine tomato with extract of herbal oil-*

Spinat-Crème-Suppe mit geschmolzenen Mozzarellakugeln  
und gerösteten Speckwürfeln € 7,90  
*-Spinach-cream-soup with melted mozzarella balls & roasted bacon cubes-*

Kartoffelcrèmesüppchen mit kleiner Weißkohl-Roulade  
und geröstetem Speck € 7,90  
*-Potato cream soup with small roulade of white cabbage and roasted bacon-*

## Vegetarisch / Vegetarian

Gebackene Spinatbällchen mit griechischem Joghurt und  
mariniertem Granatapfel-Baby Leaf-Salat € 16,90  
*-Baked balls of spinach with yoghurt Greek style and marinated pomegranate-baby leaf-salad-*

Couscous-Bratlinge mit gebackenen Fetakäse-Ecken  
& buntem Tomatensalat € 15,90  
*-Couscous-patty with fried feta cheese-nooks and colourful tomato salad-*

Hausgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt, serviert mit Kirschtomaten,  
Frühlingslauch, Rucola und gehobeltem Parmesan € 17,50  
*-Homemade tagliatelle sautéed in truffle butter and served with cherry tomatoes, spring onions, rocket salad and Parmesan shavings-*



## Hauptgänge / Main Course

Rosa gegarter Rehrücken mit Kaffee, auf Sellerie-Apfel-Püree  
und Pfeffer-Kirschen € 29,90  
*-Pink cooked saddle of venison with coffee on top of celeriac-apple-mash and pepper-cherries-*

Brust vom Schwarzfederhuhn im Pancetta-Mantel an geschwenkten Pfifferlingen,  
Strozzapreti-Pasta und Sauce Albufeira € 21,90  
*-Breast of black feathered chicken coated in pancetta, served with sautéed chanterelles, Strozzapreti-pasta and sauce Albufeira-*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & gemischtem Salatteller € 21,90  
*-Wiener Schnitzel of veal with roasted potatoes & mixed salad-*



## „Viva Espana“-Burger:

160g gegrilltes Ground Beef, Chorizo, Iberico Käse, gegrillte Paprika, Aioli und Lollo Bionda-Salat, dazu wahlweise Bauern Pommes oder Kartoffelwedges € 18,90

*-“Viva Espana“-Burger: Patty of 160g grilled ground beef with iberian cheese, grilled bell pepper, aioli and salad of lollo bionda. Choose between steak fries and potato wedges-*

---

## Düsseldorfer Senfrostbraten

Für unseren Senfrostbraten nutzen wir ausschließlich feinstes Black Angus Rind von der australischen Jack´s Creek Farm. Die Aufzucht und Umgebung der Tiere garantieren bestes Fleisch von rundum stressfreien und Grain Fed gefütterten Tieren.

Aus diesem Grund wurde das Fleisch 2015 & 2016 mit dem

**Steak of the year Award** ausgezeichnet!.

„Das Original“ wird mit Senfkruste serviert, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel und Bratkartoffeln.

*-We only use finest Black Angus beef from the Australian “Jack´s Creek” farm . The breeding and environment guarantee the best meat of stress-free Grain Fed fed animals. For this reason this meat obtained the steak of the year award in 2015 and 2016!*

*- 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

Kabeljau-Loin in Olivenöl pochiert, auf Mangoldgemüse, geschwenkten Kugeln von der Kartoffel und Zitronen-Beurre blanc € 23,90

*-Loin of codfish poached in olive oil, served with mangel vegetables, sautéed potato balls and lemon-butter-sauce-*

Wolfsbarschfilet in Kräuterbutter gebraten, dazu mediterran panierte Tomaten und Lardo-Crustini € 22,50

*-Sea bass fillet fried in herbal butter, served with Mediterranean breaded tomatoes and crostini with Lardo-*



# Lieblingsstücke

## *Fleisch*

- 200g gegrilltes Neuseeländer Rinderfilet € 30,90
- 200g Rumpsteak vom Aus. Black Angus € 24,90
- 200g gegrilltes Flanksteak vom Australian Black Angus € 22,50

## *Fisch*

- 200g Ji Hao Lachsfiletsteak aus Norwegen € 16,50
- 180g Yellow Fin Thunfischsteak € 23,90
- 3 verschiedene Sorten Fischfilets nach Tagesangebot € 19,90
- 6 gebratene Riesengarnelen in Knoblauch € 18,50

## *Beilagen*

Jede Beilage kostet € 3,00 in Verbindung mit Hauptkomponente

- Klassische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel
- Steakhouse oder Süßkartoffel Fries
- Polenta Fries mit Parmesan und frischen Kräutern
- Klassisches Risotto Milanese
- 7 Kräuter- Kartoffelstampf
- Geschwenktes Gemüse der Saison
- Baby Leaf Beilagensalat

## *Saucen*

Jede Sauce kostet € 1,50 extra

- Cafe de Paris Sauce
- Oregano-Cashewkern Pesto
- Chimichurri nach Art des Hauses
- Pestosauce aus frischem Basilikum
- Helle Französische Senfsauce
- Kräuter Knoblauch Butter

Alle Fleischgerichte werden klassisch mit kräftiger Kalbsjus serviert

# Oma's Küche / Grandma's Kitchen

2 Doppel-Matjesfilets mit Speckbohnen, roten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln € 17,50

*-2 double fillets of matie with beans and bacon, red onions and fried potatoes-*

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Gouda,  
dazu Pommes frites und Beilagensalat € 18,50

*-Cordon bleu of pork, filled with ham and Gouda cheese,  
served with fries and side dish salad-*

## Nachspeisen / Dessert

Tarte à l'orange auf getränktem Mandelboden, Vanillemousse  
auf dark chocolate-Eiscreme € 9,90

*-Tarte à l'orange on top of soaked cake base of almonds, vanilla mousse  
and dark chocolate ice cream-*

Heidelbeer-Topfen-Schichtwerk mit weißem Schokoladen-Crunch,  
Topfen-Mousse und Heidelbeer-Ragout € 9,50

*-Blueberry-quark-tower with white chocolate-crunch, mousse of curd  
and stew of blueberries-*

Warmes Schokoladentörtchen mit Cassis-Sorbet € 10,90

*-Warm tarte of chocolate with sorbet of cassis-*

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-*