

# 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 Jakobsmuschel  
Gemischter Vorspeisensalat / Büffelmozzarella-Eis

## Suppen:

Kichererbsen-Karotten-Süppchen / Kartoffelcrèmesüppchen / Erbsenrèmesüppchen

## Hauptgänge Fleisch:

Saté von der Label Rouge Maispoularde / Sous vide gegarter und nachgeknuspertes Pork Belly /  
Klassische Reibekuchen / Geschmorte Kalbsbäckchen / Wiener Schnitzel

## Hauptgänge Fisch:

Saltimbocca vom Saiblingsfilet / Gebackene Bällchen von Riesengarnele und Salsiccia Passita

## Hauptgänge Vegetarisch:

Fregola-Risotto / Selbstgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt /  
Ratatouille-Roulade

## Desserts & Käse:

Himbeer-Joghurt-Schnitte / Blaubeer-Cheesecake-Kuppel /  
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 cranberrys-*

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 Jacobsmuschel mit Tomaten-Paprika-Chili-Salat,  
Koriandergrün, Avocado-Schaum  
und Avocado-Eis € 13,50

*-Fried scallop with tomato-bell pepper-chili-salad, green of coriander, foam of avocado and avocado-ice cream-*

Büffelmozzarella-Eis mit Tomaten-Tatar, Balsamico-Gelee,  
Rucola und Basilikumcrème € 11,50

*-Ice cream of buffalo mozzarella with tartar of tomatoes, jelly of balsamic vinegar, rocket salad and basil-cream-*

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, roasted cashew  
and caramelized walnuts, 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  
& Curry-Aioli € 19,70

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

Mit gebratenen Riesengarnelen & Kräutern € 19,90

*-With fried king prawns & herbs-*

## Suppen / Soup

Kichererbsen-Karotten-Süppchen mit Avocado und Kreuzkümmel € 7,50  
*-Cream soup of chick peas and carrots with avocado and cumin-*

Erbsencremesüppchen mit knusprigem Serrano Schinken,  
Rote Bete-Sponge und kandierten Oliven € 7,90  
*-Cream soup of peas with crispy Serrano ham, sponge of beetroot and glacéed olives-*

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

## Vegetarisch / Vegetarian

Ratatouille-Roulade mit Schafskäse-Füllung, Tomatenragout,  
frittierten Kapern und Rucola € 17,90  
*-Roulade of ratatouille filled with feta cheese, served with stew of tomatoes,  
fried capers and rocket salad-*

Fregola-Risotto mit gebratenen Enoki-Pilzen, Leinsamen,  
Cranberries und Parmesan Hobeln € 18,50  
*-Fregola-risotto with fried enoki mushrooms, linseed, cranberries and parmesan shavings-*

Selbstgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt, serviert mit  
Kirschtomaten, Frühlingslauch, Rucola und gehobeltem Parmesan € 15,90  
*-Homemade tagliatelle sautéed in truffle butter and served with cherry tomatoes,  
spring onions, rocket salad and Parmesan shavings-*



## Hauptgänge / Main Course

Saté von der Label Rouge Maispoularde mit Erdnusscreme, angemachten  
Gurkenkugeln, gegrilltem Mais und aufgebrochenen Bällchen  
von der Roten Linse € 21,50  
*-Saté of Label Rouge maize-fed poulard with peanut cream, balls of cucumber,  
grilled corn and broke balls of red lentils-*

Sous vide gegarter und nachgeknusperter Pork Belly mit Apfel-Salat,  
Kartoffel-Baumkuchen, gebratener Blutwurst  
und Rübensauce € 19,90  
*-Sous vide cooked and crisped Pork Belly with apple-salad, potato-layer cake,  
fried black pudding and sauce of beet herb-*

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



## Entenburger:

Confiertes Entenfleisch im Reismehl-Brötchen mit süß-saurer Sauce, Wok-Gemüse und Papaya-Chutney, dazu wahlweise Bauern Pommes oder Kartoffelwedges € 18,90

*-Duck-Burger: Confit duck meat in a rice flour-bun with sweet-sour-sauce, Wok-vegetables and chutney of papaya. Choose between fries of 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

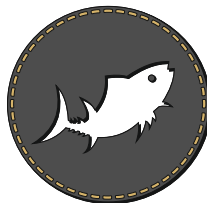
**Steak of the year Award** ausgezeichnet!.

„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-*

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



## Hauptgänge / Main course

Saltimbocca vom Saiblingsfilet mit hausgemachtem Frischkäse, gegrillter Mango, Orangen-Möhrrchen, Süßkartoffelpüree und Kerbelgrün € 22,50

*-Saltimbocca of char fillet with homemade cream cheese, grilled mango, orange-carrots, mash of sweet potatoes and green of chervil-*

Gebackene Bällchen von Riesengarnele und Salsiccia Passita mit Pimentos, Krustentier-Sauce und hausgemachten Sepia-Parpadelle € 22,90

*-Baked balls of king prawns and Salsiccia passita with pimentos, crustacean sauce and homemade sepia Parpadelle -*



# 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
- 200g Filet "Secreto Cerdo Iberico" € 22,90

## 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
- Cremige Cheddar-Onion Backkartoffel
- 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

Klassische Reibekuchen, wahlweise mit Apfelmus oder Räucherlachs  
und Gurken-Dill-Salat € 9,90  
*-Classic potato pancake. Choose between applesauce and smoked salmon with cucumber-dill-salad-*

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Graupengemüse, Schnibbelbohnen  
und Portweinsauce € 19,90  
*-Pot-roasted cheeks of veal on top of pearl barley-vegetables, beans and sauce of port wine-*

## Nachspeisen / Dessert

Himbeer-Joghurt-Schnitte mit Himbeersorbet und Minzperlen € 9,90  
*-Raspberry-yoghurt-slice with raspberry sorbet and pearls of mint-*

Blaubeer-Cheesecake-Kuppel mit Tonkabohne und Honigwabe € 9,50  
*-Blueberry-cheesecake-dome with tonka bean and honeycomb-*

Warmes Schokoladentörtchen mit Cassis-Sorbet € 10,90  
*-Warm tarte of chocolate with sorbet of cassis-*

Kleine Dessertvariation "Schloss Friedestrom"  
mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten € 9,90  
*-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-*