

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 /
Salat von karamellisierten Feigen /
Gemischter Vorspeisensalat / Lachs-Bärlauch-Quiche

Suppen:

Griechische Joghurt-Gurken-Kaltschale / Kartoffelcrèmesüppchen / Garnelen-Consommé

Hauptgänge Fleisch:

Lammhüften-Involtini / Hähnchenbrust gefüllt mit Pistazien
Kalbsfrikadelle „Berliner-Art“ / Wiener Schnitzel

Hauptgänge Fisch:

Maischollenröllchen mit Humus / Filets von der Roten Meerbarbe / Panierter Rotbarsch

Hauptgänge Vegetarisch:

Pizza „Zum Volksgarten“ / Selbstgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt /
Gebratene Polenta-Taler mit Chili

Desserts & Käse:

Rhabarber-Butter-Tarte / Kokos-Mousse mit Erdbeerkern /
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-salat 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-

Lachs-Bärlauch-Quiche mit hausgemachtem Spargel-Rhabarber-Eis € 11,90

-Quiche of salmon and wild garlic served with homemade asparagus-rhubarb-ice-

Salat von karamellisierten Feigen, Baby Leaf-Salat, gegrillter Nektarine, hauchdünnem Parmaschinken und Büffelmozzarella € 10,90

-Salad of caramelized figs, Baby Leaf lettuce, grilled nectarine, thin cut Parma ham and buffalo mozzarella-

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

Griechische Joghurt-Gurken-Kaltschale mit gewickeltem Lachs-Grissini € 8,50
-Chilled Greek soup of yoghurt and cucumber with coiled salmon-breadstick-

Garnelen-Consommé mit pinker Garnelen-Esterhazy-Rolle € 8,90
-Consommé of prawns with pink prawn-Esterhazy-roll-

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

Vegetarisch / Vegetarian

Pizza „Zum Volksgarten“ - mit frischem Spinat, Knoblauch, roter Paprika,
Büffel-Trüffel-Mozzarella & gelben Kirschtomaten € 15,90
*-Pizza "Zum Volksgarten" - with fresh spinach, garlic, red bell pepper, buffalo-truffle-mozzarella
& yellow cherry tomatoes-*

Gebratene Polenta-Taler mit Chili, Guacamole und
knackigem Kohlrabi-Möhren-Salat € 15,50
-Fried thaler of polenta with chili, guacamole & crispy salad of kohlrabi & carrots-

Selbstgemachte 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

Lammhüften-Involtini gefüllt mit Artischocken, serviert an
Peperonata-Gemüse und Chorizo-Wildreis € 23,90
-Involtini of lamb shank stuffed with artichokes and served with peperonata vegetables and chorizo-wild rice-

Hähnchenbrust gefüllt mit Pistazien und gebraten im Parmaschinken-Mantel, dazu gerösteter
Blumenkohl, Blumenkohlpüree und Frühlingszwiebeln € 21,90
*-Chicken breast stuffed with pistachios and fried in a coat of Parma ham, served with roasted cauliflower,
mash of cauliflowers and spring onions-*

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



Big Kahuna Burger:

Maispouarden-Patty mit gegrillter Ananas, Curry-Mayonnaise, Gouda, Truthahn-Schinken und Lollo Bionda-Salat, dazu wahlweise Bauern Pommes oder Kartoffelwedges € 19,90

-Big Kahuna burger: Patty of corn chicken with grilled pineapple, curry mayonnaise, Gouda cheese, ham of turkey and 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.

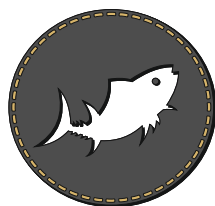
For this reason this meat obtained the steak of the year award in 2015 and 2016!

- 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

Maischollenröllchen mit Humus, orientalischem Gemüsesalat aus Avocado, verschiedenen Tomaten, Ducca Gewürz, hausgemachtem Frischkäse und gerösteten Babyzwiebeln € 23,90

-Rolls of may plaice with hummus, oriental vegetable salad from avocado, tomatoes, Ducca spice, homemade cream cheese and roasted baby onions-

Filets von der Roten Meerbarbe auf Zitronen-Thymian-Limetten-Risotto, gebratenen Mini-Kalamaretti und gelben Patissons € 22,90

-Fillets of red mullet on lemon-thyme-lime-risotto, fried mini calamaretti and yellow pattypan squash-



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

Panierter Rotbarsch mit Rheinischem Kartoffelsalat und Sauce Tatar € 17,50
-Breaded red perch with potato-salad "Rhenish-style" and tatar sauce-

Kalbsfrikadelle „Berliner-Art“ mit Kartoffelpüree, Bacon,
Schmorzwiebeln und Apfel € 17,90
-Meatball "Berlin-style" with potato mash, bacon, pot roasted onions and apple-

Nachspeisen / Dessert

Rhabarber-Butter-Tarte mit hausgemachtem Erdnuss-Karamell-Eis € 9,90
-Rhubarb-butter-tart with homemade peanut-caramel-ice cream-

Kokos-Mousse mit Erdbeerkern und hausgemachtem
Waldmeister-Apfel-Sorbet € 10,50
-Mousse of coconut with a strawberry-core and homemade woodruff-apple-sorbet-

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-