

DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!

UNSER MOTTO:

KULINARISCHE KREATIONEN UNSERER KÜCHE, AUSGESUCHTE WEINE, AUFMERKSAMER SERVICE

UM IHNEN BESTE QUALITÄT ZU BIETEN, KOCHEN WIR MIT FRISCHEN PRODUKTEN DES MARKTES UND KREIEREN UNSERE GERICHTE STETS REGELMÄßIG NEU
MIT EINEM INTERNATIONALEM, WIE AUCH REGIONALEM EINFLUSS.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

SCHÖN DASS SIE DA SIND.

Happening

Lass Dich überraschen und verblüffen

in 3, 4 oder 5 Gängen mit oder ohne Weinbegleitung.

Wir erkundigen uns vor Ihrer Bestellung nach evtl. Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, ansonsten bleibt es bei der
Überraschung.

Auf Wunsch und gerne auf Vorbestellung auch als
vegetarisches oder veganes Menü erhältlich.

3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert 42,00 - zzgl. kleine Weinreise 0,1l je Gang 15,00

4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 53,00 - zzgl. mittlere Weinreise 0,1l je Gang 19,00

5 Gang Menü, Menü mit Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert 63,00

zzgl. große Weinreise 0,1l je Gang 25,00

Zum Verschenken auch als Gutschein erhältlich.

unvergESSlich starten

Kleine Salatbowl "Traarer Wochenmarkt" in Himbeer - Limettendressing		8,90
Radicchio Chicorée Rucola Römersalat Tomate Gurke Oliven Pecannuss Melone		
Pulpo vom Grill mit Kräuterbutter		17,90
Röstbrot Rucolapesto wilde Tomaten Pinienkerne		
2023 Grauburgunder trocken, Winzer vom Alde Gott, Baden / 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00		
Paillard vom der Avocado		16,90
Paprikamarinade Wildkräutersalat Zitrusöl Rübchenchips Harissa Falafel		

Löffelfüllung

Fruchtige Paprika - Schmandsuppesuppe		7,90
Gepimpt mit Harissa Falafel		9,90
Kokos Chilisuppe		7,90
Gepimpt mit Garnelen		9,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Unsere Treffpunkt Klassiker

Ruhrpott Currywurst 15,90

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Röstzwiebeln

Black Angus Landhaus Rinderburger 180 gr 18,90

Brioche | Cocktail Creme | knuspriger Speck | Cheddar | Landhaus Fritten

Unser Gourmetburger 36,90

180gr argentinische Rinderfiletsteakscheiben medium | Zwiebel – Ahorn – Marmelade

Brioche | BBQ Rauchcreme | Belper Knolle | Rösti Sticks | Trüffelmayonaisse

New York Club Sandwich 17,90

Gegrillte Hähnchenbrust | Spiegelei | knuspriger Speck | Landhaus Fritten

Regional & Frisch & Bodenständig

Knuspriges Geflügelschnitzel nach Wiener Art 21,90

Cremiger Gurkensalat in Rahm | handgerührte Preiselbeeren | Röstisticks

Kalbsleber Krefelder Art 25,90

Kalbssauce | Zwiebel | Apfel | Kartoffel-Endivienstampf | Speck

2021 Terranostra Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Johannishof, Rheingau 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

Spanferkelrollbraten in Krefelder Altbiersauce 27,90

Gerahmter Wirsing | Rosmarinkartoffeln

2019 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Brauneweil / Rheinhessen 0,2l € 11,00 / 0,75l 32,00

Fisch, Pasta und Me(h)er

Norwegisches Lachsfilet in Limetten Buttersauce 24,90

Junges Gemüse vom Markt | Kartoffel - Selleriestampf

2023 Weissburgunder trocken, Weingut Markus Schneider / Pfalz 0,2l 10,00 / 0,75l 38,00

Spaghetti Aglio e olio

Olivenöl | Knoblauch | Parmesan | Chili | frisches Basilikum



15,90

Dazu 1 halbes Dutzend Garnelen

23,90

2022 Chardonnay Gutswein trocken, Weingut Geil / Rheinhessen 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

Sommerbowl trifft Avocado vom Grill und Granatapfel & Himbeer - Limettendressing

Chicorée | Radicchio | Rucola | Römersalat | Tomate | Gurke | Oliven | Pecannuss | Melone



17,90

Dazu wählbar: ½ Dutzend gebratene Garnelen, in Kräuteröl geschwenkt,

24,90

oder Rinderstreifen ca 110 gr in Kräuterbutter geschwenkt

29,90

oder ca 120 gr gegrillter Pulpo in Kräuteröl geschwenkt

27,90

oder ca 120 gr gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter

22,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Auf die Steaks fertig LOS...

Filetsteak vom argentinischen Weiderind ca. 180 Gr. 36,90

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr. 32,90

2021 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

Entrecote vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr. 29,90

2020 Foxcon San Martin de Unx, D.O.Navarra, Spanien 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

Zu allen gegrillten Steaks servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und Brasserie Spinat und Landhaus – Fritten.

Garstufen, damit wir alle die gleiche Sprache sprechen.

Deutsch

Blutig

Fast blutig

Rosa

Innen leicht rosa

Englisch

raw / blue

medium rare

medium

medium well

Französisch

bleu / cru

saignant

à point / anglaise

demi anglaise

Süßes Happy End

Mousse au chocolat Vegan Style

Cantaloupe Melone | Amarettinis



8,90

Crêpe und marinierte Sommerkirschen

Vanilleeis | Brösel

2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50



10,90

Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Dazu wählbar: Portion Sahne € 1,00 / heiße Kirschen € 2,90,

warme Zartbitterschokolade aus Valrhona 85% € 2,90 / Kirschwasser-Eierlikör € 2,90



je Kugel 2,90

Genuss und Tradition

Calvados Chateau de Breuil VSOP

2 cl € 6,00

Grappa Nonino Merlot, Chardonnay, Moscato, Prosecco

2 cl € 4,00

Sarpa di poli BIG MAMA

2 cl € 7,00

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt „Trester“. Sarpa di Poli wird aus dem Trester von 60% Merlot und 40 % Cabernet Sauvignon zu diesem ehrlichen, kraftvollen Grappa mit duftenden Noten von Kräutern, Minze und Rosen gebrannt.

Sarpa di Poli ORO BIG MAMA

2 cl € 7,00

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.