

# 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

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

## Löffelfüllung

<b>Fruchtige Paprika - Schmandsuppesuppe</b>		7,90
Gepimpt mit Harissa Falafel		9,90
<b>Kokos Chilisuppe</b>		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.