

DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!

Unsere Gastronomie befindet sich im Herzen des Niederrheins, City nah im Grünen,
unweit von Krefeld und Düsseldorf, in idyllischer Lage, zwischen Wiesen & Feldern. Die Region beeinflusst in hohem Maße unsere Küchenausrichtung.

Wir sind stets auf der Suche nach neuen regionalen Produkten & Spezialitäten –frisch und bodenständig und das worauf wir „ Bock“ haben.

Rheinisches ist kein Ort, sondern ein Gefühl

Wir beziehen Eier, Kartoffeln, Fleisch, Honig und Milcherzeugnisse aus unserer direkten Umgebung, um Ihnen hier ein paar Beispiele nennen zu können. Wir legen hohen Wert auf Frische und was Saison hat. Diese Grundprodukte veredeln wir für Sie mit großem Respekt und der nötigen Prise Liebe & Leidenschaft.

Sorgfältig ausgesuchte Weine, Brände, Obstler und Wasser durch unsere Mundschenke, runden Ihren Aufenthalt bei uns ab.

Getränkeempfehlungen des jungen Frühlings

Tanqueray 0.0 & Tonic € 13,00

Aperol Spritz und Spritz ohne Alkohol € 8,50

Amérie (Himbeerlikör aus dem Münsterland) aufgegossen mit unserem Augenblick Sekt € 8,50

Mikropolitan Cocktail, Holunderblüte, Zitrone, Honig, Gin und Kräuter € 12,50

Mikropolitan Mocktail, Holunderblüte, Zitrone, Honig, Gin und Kräuter € 12,50

Wein Inspirationen des jungen Frühlings

2024 Pinot Blanc Urgestein Qualitätswein trocken, Weingut Nickel, Nahe 0,2l € 10,00 / 0,75l € 32,00

2022 Porta 6 Vinho regional Lissabon, Portugal 0,2l € 8,50 0,75l € 29,00

2024 Cuvee rot trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,2l € 9,10/ 0,75l € 30,00

Riesling alkoholfrei, Weingut Bretz, Rheinhessen 0,2l € 9,00 / 0,75l € 29,00

Scheinheilig, Rotwein alkoholfrei, Winzer vom Alde Gott, Baden 0,2l € 9,00 / 0,75l € 29,00

unvergESSlich starten

Kleine Salatbowl „Traarer Wochenmarkt“ in Himbeer Vinaigrette
Blattsalate | Tomate | Gurke | Papaya | Datteln | Grissini



8,90

Knuspriger Genuss aus Südostasien

Gemüse Samosas | Gemüse Frühlingsrollen
Teriyakisauce und Sweet Chili sauce



als Vorspeise je 3 Teilchen 09,90

als Hauptgang je 6 Teilchen 15,90

Carpaccio vom Simmentaler Ochsen

Cipriani Sauce | Trüffel Kroepek | Parmesan Späne

2022 Spätburgunder Kabinett trocken, Winzer vom Alde Gott 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

17,90

Reibekuchen & Me(h)er

Nordseekrabben | Rauchlachs | frische Reibekuchen aus der Pfanne

Wachtelei | Creme fraîche | Honig – Senf - Dillsauce

202 Grauburgunder trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,2l 12,00 / 0,75l 38,00

18,90

Knusprige Garnelen in Pankopanade

Rauchiger Umami Dip

2024 Blauer Silvaner trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,75l 39,00

6 Stück 11,90/ 12 Stück 18,90

Nachbestellung von Brot und Butter (Couvert)

pro Person 2,50

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.

Löffelfüllung

Rheinische Zwiebelsuppe

Croutons | gereifter Käse



7,90

Asiatische Zitronengras – Curry Suppe

Nordseekrabben | Sesam

9,90

Zuckerschoten – Spinatcremesuppe

Wachtelei | Kresse



8,90

Unsere Lieblinge

Geflügelschnitzel nach Wiener Art

Landhaus Fritten | handgerührte Preiselbeeren | Zitrone

2024 Schick & Schön Riesling trocken, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz 0,75l 42,00

24,90

Lamm Bowl

Lammragout in Curry - Erdnussauce | Zuckerschoten | Cous Cous | Kichererbsen | Minze

2024 Cuvee rot trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,2l € 9,10/ 0,75l € 30,00

23,90

Landhaus Burger 2.0 aus Black Angus Beef ca. 180 gr.

Brioche | Whisky – BBQ - Creme | knuspriger Speck | Cheddar | Landhausfritten

19,90

Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im Gläschen

je 1,00

Auf die Steaks fertig LOS...

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr.

32,90

Roter Cole Slaw Salat | Landhaus Fritten | Kräuterbutter

2023 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

Entrecote vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr.

34,90

Roter Cole Slaw Salat | Landhaus Fritten | Kräuterbutter

2022 Porta 6 Vinho regional Lissabon, Portugal 0,2l € 8,50 0,75l € 29,00

Butcher`s best choice

Argentinisches Rinderfilet Medaillons vom Grill

2 x 80 gr 36,90

Sauce Bernaise | Zuckerschoten | Champignons | Kartoffelgratin mit Bergkäse

3 x 80 gr 44,90

Fleischlos aber nicht reizlos

Gnocchi Bowl



24,90

Süßkartoffelgnocchi | Erdnussmarinade | Zuckerschoten | Pilze | gebackener Rucola | Grana Padano

„Wie bei Mutttern“



Niederrheinische Kartoffel Reibekuchen

17,90

Salatkomposition | Apfelkompott | Creme fraiche

Salatbowl mit Papaya und Avocado vom Grill



19,90

Himbeervinaigrette | Blattsalate | Tomate | Gurke | Datteln | roter Cous Cous | Grissini

Regional & Bodenständig

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Apfelrotkohl | Butterspätzle

2019 Cuvee Gaudenz, Rotwein Cuvee trocken, Weingut Knipser, Pfalz 0,2l 11,10 / 0,75l 36,50



28,90

Kalbsbäckchen in Thymian – Rosmarinsud

Wurzelgemüse | Tagliatelle

2024 Lagrein DOC, Weingut Martini & Sohn, Südtirol 0,2l 13,50 / 0,75l 42,00



31,90

Ruhrpott Currywurst „Winter– Edition“

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Röstzwiebeln | BBQ Popcorn



16,90

Fisch & Me(h)er

Skrei Winterkabeljau mit Kräuterkruste

Sauce Bernaise | Kimchi | roter Cous Cous

2024 Estate Riesling trocken, Weingut Diefenhardt, Rheingau / 0,2l 9,80 / 0,75l 32,50

29,90

Gebratene Riesengarnelen 1/2dzt & Tagliatelle Aglio e Olio

Olivenöl | Knoblauch | Grana Padano | Chili | gebackener Rucola

25,90

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 Sulfi

Süßes Happy End

Schokoladenmousse & Gewürzpflaumenkompott

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



8,90

Duett von Creme Brulée

Klassische Creme und dessen Eiscreme



9,90

Skyr – Beeren – Cake (Glutenfrei)

Nussgranola | Frische Waldfrüchte



10,90

Affogato a la Caffé

Vanilleeis | Espresso



6,90

Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Crème Brulée Eis



je Kugel 2,90

Dazu wählbar: Portion Sahne € 1,00 Warme Zartbitterschokolade aus Valrhona 85% € 2,90 Kirschwasser-Eierlikör € 2,90

Obstbrände von den Winzern vom Alde Gott

Wildkirsch 5 Jahre gereift 2 cl 6,00

Dieser Edelbrand wird hauptsächlich aus Schattenmorellen destilliert. Er hat ein feines, zartes, leicht frisches Kirscharoma.

Williams Birnenbrand 3 Jahre gereift 2 cl 5,00

Vollreife Williams Birnen werden nach Schwarzwälder Tradition destilliert und beschenken diesem Edelbrand seine Milde und zugleich ein kräftiges Aroma dieser berühmten Birnensorte.

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

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