

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



8,90

Blattsalate | Tomate | Gurke | Papaya | Datteln | Grissini

Knuspriger Genuss aus Südostasien



09,90

Gemüse Samosas | Gemüse Frühlingsrollen

als Vorspeise je 3 Teilchen 09,90

Teriyakisauce und Sweet Chili sauce

als Hauptgang je 6 Teilchen 15,90

Carpaccio vom Simmentaler Ochsen

17,90

Cipriani Sauce | Trüffel Kroepf | Parmesan Späne

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

Reibekuchen & Me(h)er

18,90

Nordseekrabben | Rauchlachs | frische Reibekuchen aus der Pfanne

Wachtelei | Creme frâiche | Honig – Senf - Dillsauce

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

Knusprige Garnelen in Pankopanade

6 Stück 11,90 / 12 Stück 18,90

Rauchiger Umami Dip

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

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 Sulfit.

Löffelfüllung

Rheinische Zwiebelsuppe

7,90

Croutons | gereifter Käse



Asiatische Zitronengras – Curry Suppe

9,90

Nordseekrabben | Sesam

Zuckerschoten – Spinatcremesuppe

8,90

Wachtelei | Kresse



Unsere Lieblinge

Geflügelschnitzel nach Wiener Art

24,90

Landhaus Fritten | handgerührte Preiselbeeren | Zitrone

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

Lamm Bowl

23,90

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

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

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

19,90

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

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 Muttern" 17,90

Niederrheinische Kartoffel Reibekuchen



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 28,90

Apfelrotkohl | Butterspätzle



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

Kalbsbäckchen in Thymian – Rosmarinsud 31,90

Wurzelgemüse | Tagliatelle



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



Ruhrpott Currywurst „Winter– Edition“

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

16,90

Fisch & Me(h)er

Skrei Winterkabeljau mit Kräuterkruste 29,90

Sauce Bernaise | Kimchi | roter Cous Cous

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

Gebratene Riesengarnelen 1/2dzt & Tagliatelle Aglio e Olio 25,90

Olivenöl | Knoblauch | Grana Padano | Chili | gebackener Rucola

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.

Süßes Happy End

Schokoladenmousse & Gewürzpflaumenkompott 8,90

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



Duett von Creme Brûlée 9,90

Klassische Creme und dessen Eiscreme



Skyr – Beeren – Cake (Glutenfrei) 10,90

Nussgranola | Frische Waldfrüchte



Affogato a la Caffé 6,90

Vanilleeis | Espresso



Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop je Kugel 2,90

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Crème Brûlée Eis



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 bescheren 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 Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.