

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 saisonale Zutaten. 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.

„Weisses Gold“ ... der Spargel ist da!

Starter – Frühjahrssalat – Bowl aus zweierlei Spargel

Bunte Blattsalate I Schwarzbrot – Croutons I gekochtes Wachtelei I 7 Kräuter Vinaigrette



13,90

Der Klassiker:

Portion gebutterter deutscher Freilandspargel ca 250 gr. (gekocht und geschält)

Tagespreis

Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln



15,90

Wahlweise dazu

– zwei knusprige Geflügelschnitzel ca 90 gr

12,90

– Portion gemischter Schinken ca 120 gr (Zitronenkochschinken & Wacholderschinken)

10,90

– argentinisches Rumpsteak ca 200 gr

23,90

– norwegischer Rauchlachs in Scheiben ca 120 gr

11,90

– Kräuteromelette von glücklichen Hühnern

8,90



April – Mai- Highlight – ONE Pott Gericht

Weißer & grüner Spargel in Salbeibutter

Spätzle I Guanciale Streifen I Parmesanspäne

24,90

unvergESSlich starten

Salatbowl Wochenmarkt

Blattsalate I Radischen I Cantaloup Melone I getrocknete Tomaten I Mangowürfel
Grissini I Mango -Chili Dressing



8,90

Yellow Finn Tatar

Avocado I Mango I Sesam I Mangosauce I Kroepek

18,90

Vitello Tonnato

Kalbfleischscheiben I Thunfischsauce I gepoppte Kapern

2025 Grauburgunder trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,2l 12,00 / 0,75l 38,00

16,90

Knusprige Garnelen Oktagon im Körbchen mit Umamidip

2 x Backteiggarnele & 2 x Kartoffelgarnele & 2 x Pankogarnele & 2 x Filogarnele

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

14,90

Löffelfüllung

Freiland - Spargelcremesuppe

Spargeleinlage I Brunnenkresse



9,50

Kraftbrühe von der Strauchtomate

Pfannkuchenstreifen I getrocknete Tomaten



8,90

Babyspinat Zuckerschotencremesuppe

Paprika Popcorn



7,90

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 Sulfit.

Unsere Lieblinge

Geflügelschnitzel nach Wiener Art

Landhaus Fritten I handgerührte Preiselbeeren I Zitrone I Roter Cole Slaw Salat
2024 Schick & Schön Riesling trocken, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz 0,75l 42,00



24,90

Signature 20.26 Beef Burger ca. 180 gr.

Brioche I BBQ Tomatendip I knuspriger Speck I Cheddar I Landhausfritten I Pimentos de Padron



19,90

Ruhrpott Currywurst „Spring- Edition“

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce I Landhausfritten I Paprika Popcorn

16,90

Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im Gläschen

je 1,00

Geschmortes mit Herz und Seele

Klassische Rinderroulade in Rotweinsauce

Apfelrotkohl I Butterspätzle

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



27,90

Lammhaxe in Rosmarin – Thymiansauce

Böhnchen im Speckmantel I Bärlauch Kartoffelpüree

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



29,90

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...

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr. 32,90

Roter Cole Slaw Salat I Landhaus Fritten I 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 I Landhaus Fritten I Kräuterbutter

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

Rinderfilet Medaillons vom argentinischen Weiderind 2 x 90 gr 37,90

Roter Cole Slaw I Landhaus Fritten I Kräuterbutter

2024 Danie de Wet "Good hope" Cabernet Sauvignon & Merlot trocken, Robertson, Südafrika 0,2l € 8,50 0,75l € 29,00

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

Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im Gläschen je 1,00

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

Veggie, Fisch und Me(h)r

Salatbowl & Grillgemüse

Grüner Spargel & Avocado vom Grill

Bunte Blattsalate I Radieschen I Cantaloup Melone I Mangowürfel
getrocknete Tomaten I Mango Chili Dressing I Grissini



24,90

Bärlauch Gnocchi Bowl

Mangold I Rhabarber I Pinienkerne I Bärlauch Chiliöl



22,90

Schollenfilet nach „Finkenwerder Art“

Krabben I Speck I Zwiebeln I Kartoffel Gurken Wasabisalat

2024 Chardonnay Reserve trocken, Weingut bretz, Rheinhessen / 0,2l 8,50 / 0,75l 32,00

30,90

Crunch LAX

Knuspriges Lachsfilet im Brickteig

Grünes Pesto I Ofengemüse in Sesammarinade I Bärlauch Kartoffel Püree

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

28,90

Gebratene Riesengarnelen 1/2dzt & Tagliatelle Aglio e Olio

Olivenöl I Knoblauch I Grana Padano I Chili I 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

Schokoladen & Orange

Schokoladenmousse – Törtchen & Orangensorbet
2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50



9,90

Himbeer Vanille Tarte

Pistaziencrunch I frische Beeren



8,90

Affogato a la Caffé

Vanilleeis I Espresso



6,90

Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop je Kugel 2,90

Vanille I Schokolade I Erdbeere I Orangensorbet

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.