

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.

Unser veganes Booster Menü



Buchweizen Kichererbsen Praline | Shiitake – Pilzsalat in Balsamico

Zitronengras – Currysuppe mit Cocosmilch und Gemüsechip

Tikka-Masla mit Erbsenprotein | Frühlingsgemüse | Getreide Intermezzo

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

Möchten Sie jedoch ein Gläschen von unseren fein ausgesuchten alkoholfreien Tropfen genießen,
unsere Mundschenke beraten Sie gern!

3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert 42,00 - zzgl. Kleine alkoholfreie Weinreise 0,1l je Gang 15,00 inkl.
alkoholfreiem Aperitif

4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 53,00 - zzgl. Große alkoholfreie Weinreise 0,1l je Gang 19,00
inklusive alkoholfreiem Aperitif

unvergESSlich starten

Kleine Salatbowl "Traarer Wochenmarkt" in Kräuter - Vinaigrette
Blattsalate | Tomate | Gurke | Melone | Granatapfel | Gemüsechips



8,90

Knuspriger Genuss aus Südostasien

5 knusprige Garnelen in Pankopanade | 5 vegetarische Frühlingsrollen
Teriykisaucce und Sweet Chilisauce

14,90

Tatar vom schottischen Lachs

Kartoffel Blinis | Preiselbeercreme | Rotkohlstroh

2023 Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Meyer, Pfalz / 0,2l 8,30 / 0,75l 27,50

18,90

Löffelfüllung

Zuckerschoten Spinatsuppe



Gepimpt mit drei Harissa Falafeln

8,90

11,90

Asiatische Zitronengras – Curry Suppe



Gepimpt mit drei Riesengarnelen

7,90

12,90

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

Pfannengerichte

Geflügelschnitzel nach Wiener Art 24,90

Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren | Landhaus Fritten

2023 Melaphyr Riesling trocken, Weingut Jakob Schneider / Nahe 0,2l 8,20 / 0,75l 27,20

Schmorbraten vom niederrheinischen Ochsen 28,90

Rotweintunke | gebackene Zwiebeln | Kartoffelklösschen mit Croutons

2022 Merlot Gutswein trocken, Weingut Georg Huff / Rheinhessen 0,2l 9,50 / 0,75l 31,40

Gegrillte Streifen vom Kikok Huhn in Sesam Mango Sauce 23,90

Edamame | Shitake | Sprossen | Kartoffel Wasabi Püree

Saftige Fleischpfanzerl vom heimischen Hirsch 28,90

Waldpilz à la Crème | wilder Broccoli | Brioche - Küchlein

2022 Spätburgunder Hand in Hand trocken, Weingut Klumpp & Näkel / Baden 0,2l 10,80 / 0,75l 35,50

Auf die Steaks fertig LOS...

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr. 27,90

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

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

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

Norwegisches Lachskotelett vom Grill 26,90

2023 JUWEL Weissburgunder trocken, Weingut Juliane Eller, Rheinhessen 0,2l 9,40 0,75l 31,00

Zu allen gegrillten Steaks servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter, kleine Salatbowl 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

Fisch, Pasta und Me(h)er Salat

Seelachsragout in milder Düsseldorfer AAB Senf Sauce 26,90

Edamame | Paprika | Kartoffel - Blinis

2023 Grauer Burgunder trocken, Weingut Brennfleck/ Franken 0,2l € 11,00 / 0,75l 36,00

Heiß geräucherter Stremellachs in der Papillote gebacken 26,90

Junges Gemüse der Saison | Drillinge | Kräutercreme fraiche

2023 Geil's Chardonnay trocken, Weingut Geil's / Rheinhessen 0,2l € 9,50 / 0,75l 32,00

Palatschinken mit Gemüsefüllung

Waldpilze a la cremé | Kopfsalat in Sahnedressing



24,90

Vegetarische Maultaschen in Petersilienbutter

Edamame | Pinienkerne | Rotkohlstroh



21,90

Unsere Winter - Frühjahrs – Salatbowl's

Salatbowl trifft Kräuterseitlinge vom Grill & Kräutervinaigrette

Blattsalate | Tomate | Gurke | Melone | Granatapfel | Gemüsechips

Dazu wählbar: Sechs gebratene Garnelen in Kräuteröl geschwenkt,

oder Rinderstreifen ca 110 gr in Kräuterbutter geschwenkt

oder ca 120 gr gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter



17,90

9,00

13,00

9,00

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

Mini Sacherbombe

8,90

Marinierte Kirschen | Pistazienstaub

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

Zitronen Meringue Tarte

9,90

Cassissorbet | Vanillesauce

Affogato

6,90

Vanilleeis | Espresso

Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop

je Kugel 2,90

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Cassis

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

Kirschwasser-Eierlikör € 2,90 Heisse Kirschen € 2,90

Genuss und Tradition

Calvados Chateau de Breuil VSOP

4 cl € 14,00

Grappa Nonino Merlot, Chardonnay, Moscato, Prosecco

4 cl € 08,50

Sarpa di poli BIG MAMA

4 cl € 12,00

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

4 cl € 12,00

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.