

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

Kleine Salatbowl "Traarer Wochenmarkt" in Granatapfel - Vinaigrette

Blattsalate | Tomate | Gurke | Pflaumen | Cranberries | Croutons



8,90

Lachscarpaccio

Rucolapesto | Knusper Kapern | Amalfi Zitrone

2023 Weissburgunder trocken, Weingut Schloss Frankenberg / 0,2l 9,00 / 0,75l 29,00

18,90

Geräucherte Entenbrust

Kräutergranola | Feldsalat | Walnussöl

16,90

Löffelfüllung

Steinpilz - Cremesuppe



Gepimpt mit drei Harissa Falafel

8,90

11,90

Rustikale Tomatensuppe



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

Unsere Treffpunkt Klassiker

Ruhrpott Currywurst 15,90

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Röstzwiebeln

Black Angus Landhaus Rinderburger 180 gr 18,90

Brioche | Whisky BBQ Creme | knuspriger Speck | Cheddar | Landhaus Fritten

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

Fingerfood Knusprige Garnelen in Pankopanade 9 Stück 12,90 / 15 Stück 18,90

Teriyakisauce | Sweet – Chilisauce

New York Club Sandwich 17,90

Gegrillte Hähnchenbrust | Spiegelei | Tomate | knuspriger Speck | Landhaus Fritten

Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im umweltfreundlichem Gläschen je 1,00

Regional & Frisch & Bodenständig

Geflügelschnitzel nach Wiener Art 22,90

Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren | Landhaus Fritten

Rinderrouladen „Rheinische Art“ in kräftiger Soße 28,90

Apfelrotkohl | geschmelzte Kartoffelklöße | ABB Senf

Probierportion 18,90

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

Fisch, Pasta und Me(h)er Salat

Filet vom schwarzen Heilbutt 28,90

Honig – Senf - Schaum | marinierte Belugalinsen und Gemüse

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

Spaghetti Aglio e olio

Olivenöl | Knoblauch | Parmesan | Chili | Rucola | Parmesan

Dazu 1 halbes Dutzend geputzte Garnelen

2023 Gavotte Rosé trocken / Provence, Frankreich 0,2l 12,00



16,90

24,90

Herbst – Winter Salatbowl `s

Salatbowl trifft Kräuterseitlinge vom Grill | Dijon Senf – Honig Dressing

Blattsalate | Tomate | Gurke | Pflaumen | Carnberries | Croutons



17,90

Dazu wählbar: Sechs gebratene Garnelen, in Kräuteröl geschwenkt

26,90

oder Rinderstreifen ca 110 gr. in Kräuterbutter geschwenkt

29,90

Drei Avocado Nuggets & drei Harissa Falafel

23,90

oder ca 120 gr gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter

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 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. 200 Gr. 27,90

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

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

Süßes Happy End

Mousse au chocolat Vegan Style

Beeren | Löffelbiscuit



8,90

Pflaumentiramisu

Schokoladensauce | Mandarinensobrbet

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



10,90

Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mandarine | Walnuss

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.