**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 38,00 - zzgl. kleine Weinreise 0,1l je Gang 15,00

4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 49,00 - zzgl. mittlere Weinreise 0,1l je Gang 19,00

5 Gang Menü, Menü mit Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert 59,00

zzgl. große Weinreise 0,1l je Gang 25,00

Zum Verschenken auch als Gutschein erhältlich.

**unvergESSlich starten**

**Salat Wochenmarkt** **07,90**

Blattsalate **I** Tomate **I** Gurke **I** Rote Zwiebeln **I** Paprika **I** Croutons **I** Balsamicodressing

**Halbes Dutzend Chili Cheese Nuggets 08,90**

Red Pepper Jam **I** Cole Slow

**Salat „Nizza“ 09,90**

Thunfisch **I** Oliven **I** Gurke **I** Ei **I** grüne Bohnen **I** Sardellen **I** Kirschtomaten **I** Olivenöl

**Willkommen am Niederrhein 16,90**

Reibekuchen **I** Rauchlachs **I** Honig – Senf – Dillsauce

2021 Grauburgunder Kabinett trocken, Winzer vom Alde Gott, Baden / 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

**Löffelfüllung**

**Kleine Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch**  **07,90**

Frühlingslauch **I** Pestocrostini

**Französische Zwiebelsuppe**  **06,90**

Blätterteig - Käsestange **I** Kräuter

**Kraftbrühe von Strauchtomaten**  **08,90**

Mozzarella - Tortellini

**Bowl 2023 – unsere Vitaminbomben in aller Munde und satt?**

**Asia Bowl**  **11,90**

Wildreis **I** Möhrenspaghetti **I** Gurkenwürfel **I** Mango Chutney **I** Mesclinsalat

2021 Riesling “Finesse” Gutswein feinherb, Weingut Johannishof, Rheingau / 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

**„Gechillter Buddha“**  **11,90**

Bulgur **I** Kichererbsen **I** Rettich Spagetti **I** Papaya Chutney **I** Babyspinatsalat

**„Südstaaten“**  **12,90**

Roter Quinoa **I** Süßkartoffelwürfel **I** Ananas Chutney **I** Rote Bete Spagetti **I** Römersalat

Alle Salate werden auf Wunsch mit unserem veganem BIO Balsamico Dressing mariniert.

**Wählbar dazu: Gegrillte Maishähnchenbrust, ca. 180 gramm € 11,90**

**Aromatisierte Eismeer Schrimps ca. 80 gramm € 09,90**

**Halbes Dutzend Chili – Cheese Nuggets**  **€ 07,90**

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.

**Regional und bodenständig**

**Wiener Schnitzel 23,90**

Zitrone **I** Sardelle **I** Kapern **I** Gartensalat **I** Röstkartoffeln

**Spanferkelrollbraten an Honig - Altbiersauce 25,90**

Balsamico Linsen **I** Kartoffelkrapfen **I** gebackene Zwiebel

**Saftige Maishähnchenbrust Supreme an Rucolapesto 24,90**

Junges Gemüse der Saison **I** Süßkartoffel – Paprikagratin mit Cocos Flakes

2021 Chardonnay Reserve, Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

**Geschmorte Ochsenbacke in Portweinsauce 27,90**

Bohnenbündchen **I** Reibeküchlein

**Auf die Steaks fertig LOS…**

**Filetsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr. 36,90**

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

**Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr. 29,90**

2020 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

**Entrecote vom argentinischen Weiderind ca. 300 Gr. 34,90**

2019 Foxcon San Martin de Unx, D.O.Navarra, Spanien 0,2l 9,50 / 0,75l 31,00

**Zu allem Gegrilltem servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und Brasserie Spinat und Landhaus – Fritten.**

**Unsere Treffpunkt Klassiker**

**Bio Landhaus Rinderburger 220 gr 18,90**

Brioche **I** Tomatiger Bacon - Zwiebeldip **I** Schmorzwiebeln **I** knuspriger Bacon **I** Cheddar **I** Cole Slaw **I** Landhaus Fritten

2018 Shiraz, Duke of Wellington, Südafrika / 0,75l 29,00

**Currywurst Spezial 15,90**

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce **I** Landhausfritten **I** Schalotten **I** Röstzwiebeln **I** Mayonnaise

**Clubsandwich mit gegrillter Putenbrust und Bacon 17,90**

American Toast I Spiegelei I Tomaten - Bacon-Zwiebeldip I Tomate I Gurke I Landhaus -Fritten

**Tortellini mit Mozzarella Füllung**  **19,90**

Kirschtomaten **I** Pinienkerne I gebackene Kapern **I** Rucolapesto

2021 Riesling Alte Rebe, Weingut Alexander Laible, Baden / 0,2l 10,00 / 0,75l 32,00

**Fisch und Me(h)er**

**Rotbarschfilet aus der Butterpfanne 23,90**

Rucolapesto **I** Tomaten-Olivenragout **I** neue Kartoffeln

**Norwegisches Lachsforellenfilet mit Mandelbutter 24,90**

Junges Gemüse der Saison **I** Balsamicolinsen

**Schollenfilet nach Finkenwerder Art 25,90**

Speck **I** Zwiebeln **I** Eismeerschrimps **I** Gartensalat **I** Röstkartoffeln

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**

**Vegane Zartbitter - Mousse au Chocolat**  **08,90**

Frische Beeren **I** Luftschokolade

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

**Gefüllter Crêpe**  **09,90**

Beschwipste rote Beeren **I** Cassissorbet

**Apfel Tarte Tatin**  **08,90**

Vanillesauce **I** Walnusseis **I** Krokant

**Französische Käseauswahl mit Quittensenf und Pumpernickel 11,90**

Camembert de Normandie I Fumet de Ambert I Comté I Picandou

Genuss und Tradition

Calvados Chateau de Breuil VSOP 2 cl € 6,00

Grappa Nonino Merlot, Chardonnay, Moscato, Prosecco 2 cl € 4,00

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.