

Wochenkarte

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Roggenbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🍌 🌾	2,70 €
Zitronenaioli 🍌 🌾	3,00 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	3,00 €
Oliventapenade 🌾 🥛	3,00 €
Französische Salzbutter 🍌 🌾	3,00 €

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Croutons 🍌	12,90 €
Dazu Speckstreifen	13,90 €

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer, Curry und Cocosmilch 🌿	7,90 €
Leberknödelsuppe	7,90 €

Waldpilze in Rahm mit Serviettenknödeln 🍌	18,90 €
---	---------

Portion Nordsee-Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter	22,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €

Portion Nordsee-Muscheln „Provencale“ mit Tomatensauce und Kräutern	22,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €

Risotto mit Pfifferlingen und Kürbis 🍌 🌾	19,90 €
--	---------

Rheinischer Sauerbraten mit „Döppekoche“ und Rotkohl	25,90 €
--	---------

„Backhendl“ vom Kikok Hühnchen mit Kürbisketchup dazu Endiviensalat mit Kartoffeldressing, roten Zwiebeln und Kürbiskernöl	24,90 €
--	---------

„Fisch des Tages“ steht auf der Tafel, das Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €
---	---------

Zum Abschluss

Kleine hausgemachte Dessert-Schmankerl: „Armer Ritter“ (Brioche, Apfel, Ei, Sahne und Vanille), Creme Brulee mit Vanille, Orangencreme mit Lavendel 🍌
je 4,90 € als Duo 8,90 €, als Trio 13,90 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Vanilleeis 🍌	10,90 €
---	---------

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍌 🌾	4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €

🍌 = vegetarisch 🌾 = glutenfrei 🥛 = laktosefrei 🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern