

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

Kräuterquark 🥕 🌾	2,50 €
Zitronenaioli 🥕 🌾	2,90 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,90 €
Oliventapenade 🌾 🥗	2,90 €
Französische Salzbuter 🥕 🥗 🌾	2,90 €

Saisonkarte

Geschmorter grüner und weißer Stangenspargel in Buttermilchsud dazu Wildkräuter 🥕 🌾	13,90 €
Spargelcremesüppchen 🥕	7,50 €
Risotto mit grünem und weißem Spargel 🥕 🌾	18,90 €
Portion Deutscher Stangenspargel vom Wittgeshof Dormagen mit Kartoffeln aus Rommerskirchen, Hollandaise oder Butter 🥕 🌾	18,90 €
Portion Deutscher Stangenspargel vom Wittgeshof Dormagen mit gekochtem Metzgerschinken, Kartoffeln aus Rommerskirchen, Hollandaise oder Butter	24,90 €
Portion Deutscher Stangenspargel vom Wittgeshof Dormagen mit kleinem Kalbsschnitzel, Kartoffeln aus Rommerskirchen, Hollandaise oder Butter	27,90 €
Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	26,90 €
„Chefs Cut“ Entrecote vom Argentinischen Rind ca. 350g mit Pommes, Chimmichurry, frisch geriebenem Meerrettich und Salat 🌾 🥗	32,90 €
Hausgemachte Frikadellen auf Kartoffel-Schnittlauch-Salat	16,90 €

Zum Abschluss

San Sebastian Cheesecake mit Limonencreme und Beeren 🥕	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 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