

Vorweg

Variation vom Ziegenkäse

Praline, Cremè brulèe , mariniert 9.00€

Wachtelbrust

mit Traube und Kartoffel-Brennesselkrapfen 9,50€

Geräucherte Entenbrust

geflämmte Ananas, Kürbis-Sesamcreme 9,50€

Himmel und Äad

Apfelchutney, Blutwurst und Kartoffelstampf 8,50€

Dreierlei vom Kürbis

Creme, Salat, Essenz 7,00€

Kräuterschaumsuppe

Kräuterflädle 5,50€

Blutwurstravioli

Apfelchutney, Sauerkrautsud und Röstzwiebeln 12,00€/16,00€



Hauptgerichte

weißer Heilbutt

Rahmfregular, Parmesan und Röstzwiebelsud 21,50€

Kabeljau

auf lauwarmen Kartoffel-Sauerkrautsalat und Senfsauce 19,50€

Kalbstafelspitz

Breite Bohnen, Schmorzwiebel und Kartoffel 18,50€

Rinderfilet

Zweierlei vom Blumenkohl 27,00€

Coq au Vin vom Schwarzfederhuhn

mit Macaire Kartoffeln und grünen Spargel 20,00€

Rumpsteak

mit Rosenkohl und Kartoffelmousseline 23,00€

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Allergene Speisekarte



Kölsches Menü

Kräuterschaumsuppe

Kräuterflädle

Blutwurstravioli

Apfelchutney, Sauerkrautsud und Röstzwiebeln

Kabeljau

auf lauwarmen Kartoffel-Sauerkraut und Senfsauce

35,00€ pro Person

4 oder 5 Gänge Überraschungsmenü

Lassen Sie sich in 4 oder 5 Gängen durch unsere Speisekarte führen.

als 4-Gang: 45€

als 5-Gang: 55€



Kleinigkeiten

Grissini:	1,00€
Oliven:	1,50€
getrocknete Tomaten:	1,50€
Erdnüsse:	0,50€
Serrano- Schinken:	2,00€
gebackene Tintenfischringe mit Aioli	3,00€
gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing	4,50€
Flammkuchen mit Speck und roten Zwiebeln	6,50€
Flammkuchen mit Rucola, Parmesan und Frischkäse	6,00€
Käseauswahl	7,50€