

# Unsere Menüs am Abend

Gerne können Sie sich Ihr 2-, 3- oder 4-Gang-Menü aus folgenden Gerichten zusammenstellen, Bestellannahme von 18:00 bis 21:00 Uhr.

Die genauen Details der jeweiligen Speisen entnehmen Sie bitte unserer à la carte-Karte ab der nächsten Seite!

## Vorspeisen:

Ziegenkäse / Pesto Tramezzini / Rindercarpaccio  
Gebratene Wachtelbrust / Gemischter Vorspeisensalat

## Suppen:

Linsencrème / Tafelspitz-Bouillon / Kartoffelcrème

## Hauptgänge Fleisch:

Risotto Carbonara / Tranche Kalbsfilet / Wiener Schnitzel

## Hauptgänge Fisch:

Kotelette vom Seeteufel / Buttermakrele

## Hauptgänge Vegetarisch:

Birnen-Lauch-Gemüse / Karotten-Mais-Bällchen

## Desserts & Käse:

„Heiße Liebe“ / Erdnuss-Karamell-Schnitte  
Deutsche Bio-Käseauswahl

## Unsere Menüpreise:

2-Gang-Menü: € 29,90  
3-Gang-Menü: € 39,90  
4-Gang-Menü: € 49,90

## Unsere Weinreise:

(0,1l pro Gang)

2-Gang-Menü: € 9,30  
3-Gang-Menü: € 14,00  
4-Gang-Menü: € 17,90

*Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter vor der Bestellung, ob Sie ein Menü mit der passenden Portionsgröße zum Menüpreis oder lieber die normale Portionsgröße zum jeweiligen À-la-carte-Preis serviert bekommen möchten. Vielen Dank!*

## Vorspeisen & Salate /starter

Gratinierter Ziegenkäse im Baconmantel

mit mariniertem Kräutersalat & Cognac-Feigen-Chutney € 12,90

*-Gratinated goat cheese wrapped in bacon with marinated herb salad and chutney made of cognac & figs-*

Pesto Tramezzini mit Büffelmozzarella-Crème,

selbstgemachten Grissini & lockerer Pinienkern-Eiskrem € 11,90

*-Tramezzini with pesto and buffalo mozzarella cream, homemade grissini and loose pine kernel ice cream-*

Handgeklopftes Rindercarpaccio mit einem Gitter von Trüffelmayonnaise,

Rucolasalat & Parmesankäse € 14,90

*-Beef carpaccio with truffled mayonnaise, rucola & parmigiano-*

Gebratene Wachtelbrüstchen an eingelegten Zwergorangen

Waldorfsalat & Preiselbeergel € 14,90

*-Fried quail breasts with marinated kumquats, Waldorf salad & cranberry jelly-*

Knackiger „Fitness“-Salat garniert mit Shiso-Kresse, fruchtigem Obst, gesunden Sprossen, karamellisierten Walnüssen & Croûtons, dazu unser leichtes Hausdressing, Kräuterdressing, Sahnedressing oder Essig & Öl € 12,50

*-Fresh salad with shiso cress and caramelized walnuts,*

*served with a light homemade dressing, herb dressing, cream dressing or vinegar & olive oil-*

Vegetarisch: Mit gratiniertem

Ziegenkäse € 17,50

*-Vegetarian: With gratinated goat cheese-*

Mit gegrillten

panierten Putenbruststreifen € 18,50

*-With grilled chicken breast-*

Mit gebratenen Rinderfiletstreifen,

Knoblauch & Chili € 21,90

*-With slices of beef tenderloin, garlic and chili-*

Mit gebratenem Lachs in Tandoori-Marinade

& Aioli-Curry € 17,50

*-With fried salmon marinated in tandoori  
& curry of aioli-*

Mit gebratenen Riesengarnelen & Kräutern

€ 19,90

*-With fried king prawns & herbs-*

## Suppen / Soup

Orientalische Rote Linsencrèmesuppe  
mit hausgemachten Gemüse-Frühlingsrollen € 7,90  
*-Oriental red lentil soup with homemade vegetarian spring rolls-*

Klare Tafelspitz-Bouillon mit Wurzelgemüseeinlage  
& Tafelspitz-Meerrettich-Canneloni € 8,90  
*-Tafelspitz Bouillon with root vegetables & Canneloni filled with  
Tafelspitz & horseradish-*

Kartoffelcrèmesüppchen mit kleiner Weißkohl-Roulade  
und geröstetem Speck € 7,90  
*-Potato cream soup with small roulade of white cabbage  
and roasted bacon-*

## Vegetarisch / Vegetarian

Scharfes Birnen-Lauch-Gemüse auf Sellerie-Walnuss-Pürée an  
Walnuss-Pesto & Espuma vom Blauschimmelkäse € 15,50  
*-Hot peas & leeks with celery-walnut-puree, walnut pesto & a foam of blue cheese-*

Knusprige Karotten-Mais-Bällchen an Paprika-CousCous  
Koriander-Pesto & Sesam-Joghurt € 15,90  
*-Crispy carrots-corn dumplings with pepper cous-cous, pesto of coriander & sesame yoghurt-*

Hausgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt, serviert mit  
Kirschtomaten, Frühlingslauch, Rucola und gehobeltem Parmesan € 17,50  
*-Homemade tagliatelle sautéed in truffle butter and served with cherry tomatoes,  
spring onions, rocket salad and parmesan shavings-*

## Hauptgänge Fleisch / Main Course

Risotto Carbonara mit knusprigem Pancetta, geschmorten Kirschtomaten  
Parmesan & frischem Eigelb € 19,90  
*-Risotto Carbonara with crispy pancetta, stewed cherry tomatoes, parmesan  
cheese & fresh egg yolk-*

Tranche vom Kalbsfilet „Züricher Art“ unter der Cornichonkruste  
mit karamellisierten Perlzwiebeln, sautierten Kräutersaitlingen  
& kleinen Kartoffelröstis € 29,90  
*-Tender of veal fillet "Zurich style" with cornichon crust, caramelized pearl onions,  
sauted herb sabers & small hash browns-*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & gemischtem Salatteller € 21,90  
*-Wiener Schnitzel of veal with roasted potatoes & mixed salad-*



## „Ziegenbock“-Burger:

Gegrilltes Beef-Pattie gratiniert mit Ziegenkäse, unter Feigenmarmelade, Thymianmayonnaise & Feldsalat € 19,90  
*-“Billy Goat Burger” Grilled beef pattie, gratinated with goat cheese, fig jam, thym mayonnaise & lamb’s lettuce-*

## Düsseldorfer Senfrostbraten

Für unseren Senfrostbraten nutzen wir ausschließlich feinstes Black Angus Rind von der australischen Jack’s Creek Farm. Die Aufzucht und Umgebung der Tiere garantieren bestes Fleisch von rundum stressfreien und Grain Fed gefütterten Tieren.

Aus diesem Grund wurde das Fleisch 2015 & 2016 mit dem

***Steak of the year Award*** ausgezeichnet!

„Das Original“ wird mit Senfkruste serviert, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel und Bratkartoffeln.

*-We only use finest Black Angus beef from the Australian “Jack’s Creek” farm. The breeding and environment guarantee the best meat of stress-free Grain fed animals. For this reason, this meat obtained the steak of the year award in 2015 and 2016!  
- Our “Senfrostbraten” is gratinated with mustard and served with green beans in bacon and fried potatoes-*

“Super-Man cut” 300g	€ 41,50
“Man cut” 200g	€ 28,90
“Lady cut” 140g	€ 20,90

## Hauptgänge Fisch / Main course

Kotelette vom Seeteufel am Knochen gebraten auf Grünkohl-Graupotto mit geschwenktem frischen Grünkohl & heller Velouté € 27,90  
*-Fried cutlass of monkfish on bone, barley risotto with fresh kale & light veloute-*

Buttermakrele unter der Rote Bete-Haube mit Wirsing-Meerrettich-Praline & geräuchertem Kartoffelpüree € 23,50  
*-Buttercup rage under beetroot dome with a praline of savoy & horseradish, smoked potatoes-*



# Lieblingsstücke

## Fleisch

- 200g gegrilltes Neuseeländer Rinderfilet € 30,90
- 200g Rumpsteak vom Argentinischen Grain Fed € 24,90
- ca. 1kg Irisches Prime Tomahawk (ca. 700gr. Fleisch) für 1-2 Personen, ca. 40min. Wartezeit € 99,00
- 250g Entrecôte von der deutschen Färse € 28,90

## Fisch

- 200g Ji Hao Lachsfiletsteak aus Norwegen € 16,50
- 3 verschiedene Sorten Fischfilets nach Tagesangebot € 19,90
- 6 gebratene Riesengarnelen in Knoblauch € 18,50

## Beilagen

Jede Beilage kostet € 3,00 in Verbindung mit Hauptkomponente

- Klassische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel
- Steakhouse Pommes Frites
- Klassisches Risotto Milanese
- Getrüffeltes Kartoffelpüree
- Geschwenktes Gemüse der Saison
- Baby Leaf Beilagensalat

## Saucen

Jede Sauce kostet € 1,50 extra

- Würzige Pfeffersauce
- Gorgonzolasauce
- Kräuter Knoblauch Butter
- Helle Dijon-Senf-Sauce

Alle Fleischgerichte werden klassisch mit kräftiger Kalbsjus serviert

## Oma's Küche / Grandma's Kitchen

Hausgemachte Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
auf Kartoffel-Steckrüben-Untereinander & kräftigem Speck € 18,50  
*-Homemade beef roulade "Bonne Femme" with mixed potato & swede & bacon-*

Kräftige Sauce Bolognese auf Pappardelle-Nudeln, mit Rucolasalat  
& gereiftem Parmesan € 14,50  
*- Bolognese sauce with parpadelle, arugula & ripened parmesan cheese-*

## Nachspeisen / Dessert

„Heiße Liebe“ nach Art des Hauses  
Variation von Vanille & Himbeere € 9,90  
*- "Hot Love"  
-variation of vanilla & raspberry-*

Erdnuss-Karamell-Schnitte  
mit geeistem Espresso Macchiato € 9,90  
*-Peanut caramel cuts with frozen Espresso Macchiato-*

Kleine Dessertvariation „Schloss Friedestrom“  
mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten € 8,90  
*-Variety of 3 sweets "Schloss Friedestrom"-*

Dessertvariation „Schloss Friedestrom“  
mit 5 verschiedenen Dessertkomponenten € 12,50  
*-Variety of 5 sweets "Schloss Friedestrom"-*

Deutsche „Bio“-Käseauswahl mit getrüffeltem Dattelcrème  
& rheinischem Schwarzbrot:

**Mönchshofer Landkäse mit Bockshornklee**

„Kleine Ziege“

„Fabro“

„Friesisch Blue“

€ 14,50

*-German variety of bio cheese with truffled date cream  
& black bread-*