
Suppen zur Suppe reichen wir Brot

Rinderkraftbrühe, Eierstich Klößchen Gemüse	Vorspeise (in Verbindung mit einem Hauptgericht)	7,50
	Hauptgericht große Tasse	12,00
Kürbis Kokossuppe Vegan Ingwer Kokosmilch Kürbiskernöl Croutons	Vorspeise (in Verbindung mit einem Hauptgericht)	7,50
	Hauptgericht große Tasse	12,00
Garnelenspieß dazu		+8,80

Vorspeisen | Salate | Vegetarisch | Vegan

zum Salat reichen wir Brot und Butter

Bauernsalat V , gemischte Blattsalate Gurke Tomate Schafskäse Oliven Peperoni Zwiebelringe Basilikum Vinaigrette		18,90
Großer Herbst Winter Salat gemischte Blattsalate Vegan Gurke Trauben Kerne Karamellisierte Walnüsse Sprossen Himbeerdressing		17,40
dazu Thunfisch		+ 4,30
dazu Schafskäse		+ 3,50
dazu gebratene Hähnchenbrust oder gebratener Garnelenspieß		+ 8,80
Hausgebeizter Lachs Senfdillsauce Salat Röstitaler		17,50
Rindercarpaccio Rucola Olivenöl Parmesan		17,50
Veganer Burger V , (ca. 130 g Patty aus Mais, Blumenkohl, Karotten und Paprika) Vegane Mayo Salat Essiggurke Tomate Pommes frites		16,40

hausgemachte Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Flammkuchen Elsässer Art, Creme Speck Zwiebeln Rucola		13,20
Flammkuchen griechischer Art V , Creme Zwiebeln Schafskäse Paprika Oliven Peperoni Rucola		15,30
Flammkuchen Hawaii, Creme gekochter Schinken Ananas Pfirsich Käse Rucola		14,40
Flammkuchen Herbst, V Curry Creme Kürbis Birne Schafskäse Rucola		16,00

für unsere kleinen Gäste haben wir eine Kinderkarte, bitte wenden Sie sich an unseren Service

Gerne ändern wir die Beilagen nach Ihren Wünschen, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen oder zu Stoßzeiten nicht möglich ist.

V =Vegetarisch (alle Vegetarischen Gerichte sind auch mit leichten Abwandlungen vegan möglich)

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder zur Fleischherkunft geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Nudelgerichte

Bandnudeln mit frischen Champignons 	16,80
Champignons Pesto Sahne Rucola Parmesan	
Bandnudeln „Black Tiger“	
Riesengarnelen Ital. Kräuter getrocknete Tomaten Pernod Rucola Parmesan	21,00

Hauptspeisen vom Schwein und Rind:

Reeser Landteller Rostbratwurst Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	12,50
Schweineschnitzel „Schweizerart“, Schinken Tomate Käse Hollandaise überbacken Rösti Salat oder Gemüse	20,80
Schweineschnitzel Spreewälderart, Champignonrahmsauce Pommes frites Salat oder Gemüse	20,80
Schweineschnitzel mit Pfeffersauce, Pfeffersauce Pommes frites Salat oder Gemüse	20,80
Schweineschnitzel „Küchenmeisterart“ hausgemachte Sauce Hollandaise Pommes frites Salat oder Gemüse	20,80
Burger vom Black Angus Beef Remouladensauce Salat Tomate Rindfleisch 200 g Käse Essiggurke Zwiebelmarmelade BBQ-Sauce Pommes frites	21,30
Ungarisches Rindergoulasch, Paprika Champignons Bandnudeln Salat oder Gemüse	20,30
Rumpsteak Rheincafé, ca. 200 g vom Angus Rind, Kräuterbutter Champignons Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	32,90
Pfefferrumpsteak, ca. 200 g vom Angus Rind, Pfeffersauce Pommes frites Salat oder Gemüse	34,10
Rinderroulade „Hausfrauenart“ Speck Zwiebeln Gurke Apfelrotkohl Kartoffeln	26,00
Niederrheinischer Rindertafelspitz, im Wurzelsud gegart, Remouladensauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	24,00
Beilagen Änderung in Bratkartoffeln	1,50


Gerne ändern wir die Beilagen nach Ihren Wünschen, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen oder zu Stoßzeiten nicht möglich ist.

 =Vegetarisch (alle Vegetarischen Gerichte sind auch mit leichten Abwandlungen Vegan möglich)

Hauptspeisen Geflügel | Wild:

Hähnchenbrustfilet „Züricher Art“, Champignonrahmsauce Rösti Salat oder Gemüse	22,50
Hähnchenbrustfilet „Bombay“, Ananas Pfirsich Preiselbeeren Käse Hollandaise überbacken Kroketten Salat oder Gemüse	22,50
Gänsekeule aus dem Ofen, Pflaumen – Ingwersauce Backapfel Kartoffeln Apfelrotkohl	25,90
Barbarie Entenbrustfilet, rosa gebraten Orangensauce Kroketten Rotkohl	30,50
zart geschmortes Hirschragout, Pilze Preiselbeerbirne Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl	26,50

Deftiges vom Niederrhein:

Grünkohleintopf  Vegan mit Röstzwiebeln	10,50 €
dazu Mettwurstchen oder Kasseler Nacken, oder beides	
ein Mettwurstchen	+ 3,00 €
Kasseler Nacken	+ 3,00 €

Hauptspeisen Fisch:

Schollenfilet gebraten „Finkenwerder Art“ Speckwürfel Remouladensauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	25,90
Hamburger Pannfisch, vom Rotbarschfilet, Dijon Senfsauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	24,80
Seehechtfilet paniert Rahmspinat Petersilienkartoffeln	24,80
Doraden Filet gebraten „mediterran“ Grillgemüse Tagliarini Pesto	31,50
Zanderfilet gebraten „Müllerin“ Bratkartoffeln Remouladensauce Salat oder Gemüse	28,00

Dessert:

Niederrheinische Herrencreme Vanillecreme Rum Schokolade	6,80
Vanille Marzipan Eisparfait Gewürzpfraumen Sahne Eisgebäck	9,10
warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern rote Beeren Sahne	10,90
Apfel Crumble Äpfel Nüsse Vanilleeis	9,10