

Suppen

<i>Tomatencremesuppe mit frischen Basilikum und Sahnehaube</i>	4.50 € <i>AG</i>
<i>Rinderconsommè mit Markbällchen und Wurzelgemüse</i>	4.50 € <i>AC</i>
<i>Zucchini - Rahmsuppe mit Sahnehaube & Gambas - Spieß</i>	7.00 € <i>AG</i>

Vorspeisen

<i>Schneckenpfännchen „ Mailänder-Art,, in Tomaten – Knoblauch – Sauce</i>	8.50 € <i>AN</i>
<i>Carpaccio vom Argent. Angus Filet mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan</i>	12.50 € <i>L</i>
<i>„ Lachsburger „ Reibekuchen mit Räucherlachs und Creme fraiche-Meerrettich gefüllet</i>	<i>2 + 9</i> 12.50€ <i>LACD</i>
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>	4.90 € <i>G</i>
<i>Speck oder Mettwurstpfannkuchen mit Saisonsalat</i>	<i>14</i> 8.50 € <i>ACGJL</i>
<i>Camembert gebacken mit Preisselbeerbirne Schwarzbrot und Butter</i>	6.90 € <i>AG</i>

Salate

*Kleiner gemischter Salat der Saison
als Beilage*

4.00 €

*Fitnessteller,, Jana ,,
mit Geflügelbruststreifen
und frischen Früchten*

10.50 €

*Salatteller a la Mer
mit Räucherlachs, Shrimps
an Cognac – Cocktail - Sauce*

12.50 €

Hausgemachte

Nudelgerichte

*Spaghetti a la Chef
mit Hähnchenbrustfilet , Asia Sauce
Saisongemüse – pikant -*

11.50 €

*Spaghetti mit hausgemachter Pesto
- vegetarisch -*

8.50 €

*Tortelloni mit Steinpilzfüllung
und getrocknete Tomaten in Olivenöl
- vegetarisch -*

11.50 €

*Typisch Niederrhein
Gerichte aus der Region*

<i>Himmel und Ääd mit Apfelspalten, Kartoffelpüree und gebratener Blutwurst</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Tafelspitz vom Weiderind in einer Meerrettich- Apfel - Sauce Butterkartoffeln und rote Beete</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Sauerbraten „ hausgemacht „ mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	<i>14.50 €</i>
 <i>Aus Fluß & Meer</i>	
<i>Lachssteaks auf Blattspinat mit einer leichten Pernodsauce und Reis</i>	<i>14.90 €</i>
<i>Zanderfilet in einer Garnelen-Speck-Sauce Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	<i>16.90 €</i>
<i>Atlantik Zungenfilet an Champagnersoße, Reis, mediterranes Gemüse</i>	<i>17.50 €</i>

Hauptgerichte vom Schwein

*Schnitzel „ Vluynner - Stuben „
mit Pfeffersauce, Speckbohnenbündchen
Kroketten und Kräuterbutter* *13.50 €*

*Schnitzel mit Champignons
und Camembert überbacken
dazu Bratkartoffeln* *13.50 €*

*„ Westfälisches Krüstchen „
Schnitzel mit Spiegelei & Bratkartoffeln
und knusprigen Speck* *13.50 €*

*„ Cordonbleu „
mit Kochschinken & Käse gefüllt
Pommes - Frites und Saisonsalat* *13.50 €*

*Schweinefilet Medaillons
im Speckmantel, Gorgonzolasauce
mediterranes Gemüse, Röstinchen* *15.90 €*

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet
„ Züricher Art „
in leichtem Weißwein-Pilzrahm
Röstinchen und Salat* *15.50 €*

Vom argentinischen Angusrind

*Rumpsteak mit Röstzwiebeln
ca.220gr. und Röstkartoffeln
mit Saisonsalat* 21.50 €

*Rumpsteak „ Cognac Pfeffer-Sauce „
ca. 220 gr. mit Kroketten und Salat* 23.50 €

*Rumpsteak „ Gorgonzola Sauce „
Röstinchen uns Saisonsalat* 22.00 €

Vom Kalb

*Original „ Wiener Schnitzel „
mit Preisselbeeren, Pommes -Frites
und Saisonsalat* 16.00 €

*Kalbsleber „ Berliner Art „
mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpürree
gebratene Apfelscheiben* 16.00 €

Geflügel

*½ Bauernente kross gebraten
mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 15.90€*

*Hähnchenbrustfilet
mit Tomate Mozzarella und Schinken ,
überbacken dazu Pommes-Frites 14.00 €*

*Putenbrust Filet ,, Madagaskar ,,
mit Pfefferkörner in Sahnesauce
Champignon und Bandnudeln 13.50 €*

*Damentoast,, Putenbrustfilet mit
Birne & Gorgonzola Sauce überbacken 9.50 €*

vom irischen Weidelamm

*Lammkeule in Thymian – Sauce
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 15.90 €*

Spezialität des Hauses

*„ Ratsherrentopf,,
mit Medaillons von Rind – Pute – Schwein
Bratkartoffeln, Champignon – Rahm – Sauce
Saisongemüse und Spiegelei 15.90 €*