

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Hokaido – Kürbiscremesuppe

Satespieß / Steierisches Kürbis Öl / Kürbiskerne
8,5€

Gegrillter Pulpoarm auf Olivenöl - Kartoffelpüree

Avocado Creme // bunte Paprikawürfel / Sesam
16€ Hauptgang 23€

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian - Trüffelhonig

Wildkräutersalate mit Balsamico Dressing / Feigen Chutney
Gemüsechips / kandierte Wallnüsse
12,5€

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

Thunfisch -Sardellencreme / Kapern / Kresse /
12,5€

Kleiner Wildblüten Gartensalat

Wildkräutersalat / Feigen Chutney / Gemüsechips /
helles Balsamico Dressing
8,5€

Carpaccio vom Angus Rinderfilet

Kapern / natives Olivenöl / Meersalz / Parmesan / Rucola
12,5€

Unsere“ Jedermann Antipasti“ für 2 Personen

Grillgemüse / Schinken & Salami / Strauchtomaten
mit Mozzarella und Basilikum
Garnelen im Pankomantel / Ziegenkäsepralinen /
Pesto, Oliven & Ciabatta Brot
15€

Reibeküchlein mit gebeiztem Lachs

Drei Stück mit Honig - Senfcreme / Wildkräutersalate
13€

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Sauerrahm mit Schnittlauch
7,5€



2020 Weißwein Cuveé „Welcome Back“

Zum Neustart der Gastronomie und in Zusammenarbeit mit dem Spitzenwinzer Eric Manz aus Reihessen hat Bührmann Weine in Moers eine schöne Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Silvaner herausgebracht!!!

Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis mit dem passenden Namen „Welcome Back“ Gutsabfüllung Eric Manz Reihessen

0,2l 6,50€ 0,75 24,00

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

22€

Angus „Rib Eye“ Entrecote 250g vom Grill

Cognac – grüne Pfeffersauce / Pommes Frites / Grillgemüse

25€

Lammkarree aus dem Backofen

Rosmarin - Kartoffelgratin / Spitzkohl a´la cremé / Thymianjus

27€

Angus Rinderfilet vom Grill

Grillgemüse / Rosmarin - Kartoffelgratin / Kalbs Jus

28€

Zu den Steaks empfehlen wir Ihnen einen trocken Cabernet Sauvignon aus Australien 2019er „19 Crimes“ Die junge Serie aus dem Hause Penfolds 0,2l 8,00€

Jedermann Wildkräutersalat

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons / karamellierte Wallnüsse / Beeren

13 €

Wahlweise dazu:

mit gebratenen Rinderfiletspitzen + 8€

mit gebratener Hähnchenbrust + 5€

mit Garnelen (6 Stück) im Pankomantel +8€

Gebratener Pulpo + 9€

Thunfisch mit Sesam +10€

Zu den Salaten reichen wir Ciabatta Brot



Unser Jedermann Burger

100 % Rinderbeef / Zwiebelmarmelade / Burger Sauce /
Gurke / Tomate / Chesterkäse / Briochebrötchen / Pommes Frites & Trüffelmayo
16,5€

Unser Jedermann VEGGIE Burger

Erbсенprotein Patty / Avocadocreme / Gurke / Tomate / Briochebrötchen
Süßkartoffel Pommes mit Sauerrahm
16,5€

Thunfisch im Sesammantel

Basilikum Risotto / glaciertes Herbstgemüse
24,5€ (Basilikum Risotto als Vegetarisches Gericht 12,50€)

Zum Fisch empfehlen wir einen fruchtigen Sauvignon Blanc aus Rheinhessen
2019 Kaisermantel Dr. Köhler 0,2l 7€

Führer Muscheln „Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter -Weißweinsud /
gebuttertes Schwarzbrot
16,5€

Führer Muscheln „ Spanische Art“

Tomaten- Weißweinsud / Zwiebeln / mediterrane Kräuter / Zitrone
Ciabatta Brot
17,5€

Gnocchi mit Steinpilzfüllung *Vegetarisch*

Salbeibutter // confierte Kirschtomaten // Parmesanchips
15,5€

Tagliatelle mit Angus Rinderfiletspitzen

Waldpilze / Trüffelrahm / Grana Padano Parmesan
17,5 € oder als vegetarisches Gericht 13,5€

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Rosinensauce / cremiges Kartoffelpüree /Apfelrotkohl
19,90€

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort

cremiges Kartoffelpüree // Spitzkohl á la cremé
23,5€



Sweets & Käse

Halbflüssiges Schokoladenküchlein aus 70% belgischer Schokolade

Das Schokoladenküchlein dauert ca.15 Minuten

Vanilleeis / Beeren

9,5€

Zitronengras Panna Cotta mit frischen Beeren

6,5€

Unsere Creme Brûlée

6,5€

Jedermann Dessert Variation für 2 Personen 15€

Lassen Sie sich überraschen

Unsere Sorbet & Eissorten

Champagner Sorbet / Sorbet von Waldbeeren / Sorbet vom grünen Apfel /

Passionsfrucht Sorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis / Walnuss Eis

Kugel mit frischen Beeren je 2,5€

Dreierlei von unseren Eis & Sorbet Sorten

7€ Bitte suchen Sie sich drei Sorten aus ...

Cassis Sorbet mit Beeren

und Gin Mare am Tisch aufgegossen 7,5€

Käseauswahl mit Tessiner Feigensenf

Trauben / Brot & Butter 9,5€

Moscow Mule Cocktail

Three Sixty Vodka / Linette / Minze / Goldberg Ginger Intense

Eiswürfel im Kupferbecher serviert 8€

Gin des Monats

Woodland Sauerland Gin & Fever Three Tonic

Grüner Apfel / Minze / Blaubeere / Eis) 10,5€

Für Unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener vom Kalb 9,5€

Spaghetti mit Tomatensauce 6,5€

Hähnchennuggets mit Pommes 7,5€

