

UNSERE KLASSIKER - FAST IMMER AUF DER KARTE

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Gemischte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse & Preiselbeeren	13,90
mit gegrillter Fischvariation, mariniertem Grillgemüse, gebackenem Schafskäse & Safranschaum	19,90
mit gegrilltem Chilihähnchen, frischer Mango & gerösteten Nüssen	16,90
Vitello Tonnato - Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce, buntem Wildkräutersalat & kleinen Kapern	17,90

HAUPTGÄNGE

Buntes Gemüsecurry mit Sprossen, Kernen, knackigem Wokgemüse, Mango & Basmatireis	14,60
als Hähnchencurry mit pikant gewürzten, gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,90
Kontor Currywurst - Metzgerei Schlössers mild geräucherte Rostbratwurst (30 % Kalb) mit buntem Salat, Pommes Frites & hausgemachter Currysauce	9,80
Rosa gebratenes, kaltes Roastbeef mit bunten Blattsalaten, knusprigen Bratkartoffeln & Kräuter-Zwiebel-Gurken-Remoulade	17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, sahnigem Gurkensalat & Zitrone/Kapern/Sardelle	klein 19,60 groß 24,90
Steak Frites - gegrilltes argentinisches Entrecôte „La Morocha“ (mit typischem Fettague) mit Caesar' Salat, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	25,90
Gebratenes Rotbarschfilet mit sahnigem Blattspinat, gebackenen Rosmarinkartoffeln & Dijon-Senfschaum	20,90
Halbrohes, kurz gegrilltes Thunfisch-Sashimi mit lauwarmem, asiatischem Gemüsesalat, knusprigen Currypommes & Goma-Sesamdipp	26,90

DESSERTS

Mini Crème brûlée oder Mini Mousse au Chocolat	1,50
Große Crème brûlée oder Große Mousse au Chocolat mit frischen Beeren	8,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Macadamia-Eis & bunten Beeren	9,50
Dreierlei Sorbets: Mango / Waldbeer / Zitrone	7,50
Café „Gourmandise“ - Espresso mit 5 süßen Sachen	9,50

EINE AUSZUG AUS UNSERER WECHSELNDEN KARTE:

UNSERE SUPPEN IN DREI GRÖSSEN

	Tässchen	klein	groß
Provenzalische Fischsuppe mit unserer hausgemachten „Rouille-fraîche“	5,50	9,80	15,90
Kartoffelcrèmesuppe mit Wiener Würstchen, Frühlingslauch & Croûtons	3,90	6,90	10,90
Pikante Gulaschsuppe vom irischen Weideochsen mit Wurzelgemüse, Kartoffel & frischer Paprika	3,90	6,90	10,90
Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras & Limettenblättern	3,90	6,90	10,90

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Caesar's Salad - gezupfte Romasalatherzen mit Parmesandressing, Croûtons, Oliven, Parmesanchips & gebratenen Rinderfiletstreifen	21,90
Pikantes Thunfischtatar & Knuspergarnele mit cremiger Avocado, exotischem Mangosalat, Süßkartoffelpommes & Goma-Sesamdipp	20,90
Sesam Lachs-Sashimi & gegrillte Calamaretti mit erfrischendem Orangen-Fenchel-Granatapfel-Salat & knusprigem Frühlingsröllchen	19,80
Medium rare gebratene Flanksteak-Scheiben & gegrillte, Riesengarnele mit lauwarmem Perllinsensalat, bunten Rübchen, Petersilienwurzel & BBQ-Salsa	21,90
Knuspriger, 24 Stunden gegarter, Duroc Schweinebauch & gebratener Pulpo mit sardischer Fregola & gebackenem Tempuraspargel	18,90
Lauwarmer Bohnensalat mit gebratenen Pilzen, zartem Kaninchenfilet, knusprigem Blutwurststrudel & fruchtig-scharfem Feigenchutney	19,80

HAUPTGÄNGE

Bami Goreng, gebratene Mie-Nudeln mit buntem Wokgemüse, Sprossen, Kernen, Pak-choi & Teriyakisauce	15,60
Penne rigatè mit Kalbsbolognese, Babyspinat, gebackenen Ziegenfrischkäse-Taler, frischer Pesto & geriebenem Parmesan	15,90
Trüffel-Steinpilzravioli mit gebratenen Pilzen, grünem Spargel & leichter Parmesa(h)ne	15,90
als Carbonara mit Speck, Ei, Parmesan & gebratenen Rinderfiletstreifen	20,60
Zart geschmortes, mageres Kalbsragout mit leichtem Steinpilzrahm, frischem Estragon, rosa Pfeffer, buntem Gemüse, Pilzen & Butterspätzle	21,90
Boeuf Bourguignon vom Rinderfilet mit Rahmwirsing, Steinchampignons, Schalotten, gebratenen Semmelknödelscheiben & kräftiger Rotweinsauce	22,90
Thailändisches Curry von gemischten Edelfischen, Vongole & Garnele mit Basmatireis, buntem Wokgemüse & Zitronengrasschaum	23,90
Gebratener Blutorangen-Lachs & kurz gegrillter Teriyaki-Thunfisch mit Tomaten-Avocado-Türmchen, Curry-Kartoffel-Flakes & Zitronengrasschaum	22,90
Gebratene Doradenfilets - auf der Haut gebraten - mit buntem Gemüse-Risotto, karamelisiertem Rübchen & leichtem Safranschaum	21,80
Spaghetti Vongole mit frischer Tomate, Chili, Knoblauch, glatter Petersilie & pikantem Bouillabaisse-Schaum	17,90
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rinderfilet mit Senf-Zwiebelhaube, karamelisiertem Ofengemüse, Röstipommes & kräftiger Rotweinjus	29,80
Gebratenes Kabeljaufilet mit Wasabi-Nusskruste, buntem Wokgemüse, Sprossen, Pak-Choi, Teriyaki-Mie-Nudeln & fruchtig-scharfem Mangochutney	25,90
Rosa gebratenes Lammcarrée unter Macadamia-Kräuterkruste mit grünen Speckböhnchen, cremigem Kartoffel-Bergkäsegratin & Balsamicojus	27,90
Knusprige Fischstäbchen vom Kabeljaufilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Salat, frischer Gurke, Radieschen & Weißweinschaum	19,60
Rosa gebratenes Duroc-Schweinefilet mit buntem Ratatouille, Kartoffel-Bergkäse-Gratin, Balsamico-Schalotten & kräftiger Rotwein-Jus	21,90
Knuspriges Backhendl von der Maishähnchenbrust mit glasierten, bunten Urmöhren, Kartoffel-Endivienpüree & kräftiger Jus	19,80
Ganze gebratene Seeezunge „ganz simpel“ mit Bratkartoffeln, sahnigem Blattsalat, Petersilienbutter & frischer Zitrone	32,50
Rheinischer Sauerbraten vom irischen Weideochsen mit cremigem Rahm-Spitzkohl, Spätzle & traditioneller Rosinensauce	21,90
Saltimboccaspießchen vom Seeteufel mit San-Daniele-Schinken, Basilikum & Salbei, dazu mediterraner Blattspinat & Rosmarin-Kartoffelchen	24,90

DESSERTS

Ganz neu: Achim's Tiramisu mit frischen Beeren	6,50
Kaiserschmarrn mit Birne „Gute Luise“, Mandeln, ein paar Rosinen, Butter, viel Puderzucker & Cashew-Eis	10,90