

## Vorspeisen

- Badische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 7,90  
Pfälzer Schneckenpfännchen mit Kräuterbutter gratiniert 9,90  
Knusper-Ziegenkäse auf Carpaccio von Roter Bete 12,90  
Vitello tonnato mit Gartensalat 14,90

## Für den kleinen Appetit

- Bouillabaisse mit Garnelen und Fischfilet,  
Aioli, Parmesan und Croutons 18,90  
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten  
auf Babypinacat und Kräuterpüree 19,90

- Lammkarree auf Kartoffel-Sellerie-Stampf  
mit Feldröschen und Burgunderbirne 18,90  
Filetspitzen in Roquefortsahne mit Spaghettini 19,90

## Hauptgänge

- Sylter Fischteller mit zwei Dips, Röstkartoffeln und Salat 22,90  
Filet vom Loup de Mer mit Crispy Garnele in Langustenschaum  
mit hausgemachten Nudeln 26,90  
Schweinefilet in Estragonsahne  
mit Kartoffelgratin und Kaiserschoten 21,90  
Irisches Rinderfilet im Holzkasten serviert  
mit mediterranem Zitruspfeffer, grünen Bohnen im Speckmantel  
und Drillingen 28,90

## Desserts

- Grießflammeri mit Himbeermark 7,90  
Das Beste aus der Sorbetiere 7,90  
Creme Brûlée 8,90  
Unsere Mousse au chocolat 8,90  
Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen 11,90



**24. Februar bis 20. März 2016**

Die kulinarische Menüreise durch die besten Restaurants in und um Düsseldorf.

## *Kleine Reise um die Welt*

Mediterraner Cocktail von Crevettes Rosè

oder

Parmaschinken DOP

mit Parmesanspänen und kaltgepresstem Olivenöl

\*\*\*\*\*

Tom Ka Gai

Asiatisches Hühnersüppchen mit Chili

\*\*\*\*\*

Caipirinha Sorbet

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet

trifft

Geschmorten Kalbstafelspitz

mit Trüffelpüree und Rosmarinkarotten

\*\*\*\*\*

Charlotte Russe

39,90 Euro

Weinreise mit passenden Weinen 17,00 Euro