




Suppen

1. Kürbissuppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne  7,50 €
2. Pastinakensuppe | geröstete Pinienkerne  7,50 €

Vorspeisen

3. Brot | Dip des Tages  7,50 €
4. Geschmorter Kürbis | Blattspinat | Granatapfel  10,90 €
5. Feldsalat | Orange | Granatapfel | Walnüsse |  10,90 €
Balsamicodressing
- wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse (+ 4,90€)

Hauptspeisen

6. Feldsalat | Orange | Granatapfel | Walnüsse |  13,90 €
Balsamicodressing
- wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse (+ 7,50€)
7. Lachsforelle | Schmorkees | Zitrus-Rosenkohl |  20,90 €
Granatapfel | Kräutersoße
- mit Fisch vom Vishandel Wennekes aus 's-Heerenberg (NL)
8. Rosenkohl-Risotto | Trüffelöl |  17,90 €
geröstete Walnüsse
- wahlweise mit frischem Trüffel (+ 14,- €)

9. Winterteller: 
Schmörkes | Gemüse der Saison | Gemüsejus 16,90 €
10. Spätzle | Rosenkohl | Kräutersauce | 
Beilagensalat 16,90 €
11. Bio-Rindergulasch | Spätzle | Rotkohl  23,90€
- mit Fleisch vom Rouenhof aus Kevelaer-Kervendonk
12. Spinat-Lasagne | Beilagensalat  16,90 €

Dessert

13. Herrencreme  6,50 €
14. Apfelcrumble | Vanillesauce 
(die Desserts enthalten Alkohol) 6,50 €

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten
finden Sie in unserer Theke.

Allergene in den Gerichten

1. /
2. /
3. Weizen(Gluten)
4. Soja
5. Sulfite, Senf (wahlweise Laktose), Nüsse
6. Sulfite, Senf (wahlweise Laktose), Nüsse
7. Fisch, Soja,
8. Nüsse, Sulfite
9. Sulfite
10. Soja, Gluten (Dinkel) (Hafer)
11. Soja, Gluten (Hafer) (Dinkel) Sulfite
12. Weizen (Gluten) Sulfite, Soja
13. Soja, enthält Alkohol
14. Soja, Gluten (weizen)