



STARTER

Portion LiVar Schinken Prosciutto di Monastero	13,00
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota	28,00
Portion Jordan Oliven	11,50
Gillardeau-Auster mit Zwiebel-Vinaigrette & Chesterbrot.....Stk.	6,50

VORSPEISE

Bergische Lachsforelle aus der Mühle geräuchert mit frisch gehobeltem Meerrettich, Reibekuchen & Wildkräutersalat vom Keltenhof	19,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Feldsalat & Trüffelvinaigrette.....	18,00
Gruß aus Thailand – Thunfisch in Sesam gebraten mit Wakame Nudelsalat & Sesameis.....	21,50
Rindertatar mit geröstetem Sauerteigbrot, Bergischem Käse, Eigelbcrème & Pflückssalat.....	21,50
Bunter Salat der Saison mit eingelegtem Gemüse, Kernen & Nüssen wahlweise mit Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing.....	12,50
• mit Fischfilet	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten, argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+ 18,00
„Prunier“ Caviar vom sibirischen Stör klassisch mit Blinis, Frühlingslauch, Schalotte, gehacktem Ei & Crème fraîche	
• feines, schwarzes Korn, kräftig, würzig, 15 g	52,00

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille	19,50
Kürbiscrèmesuppe mit kalt gepresstem Kürbiskernöl.....	14,50
wahlweise mit geräuchtem Entenschinken	16,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl	32,00
Steinbutt mit Safran-Muschelragout & Stielmus.....	49,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Kebab vom Hokaidokürbis, Austernpilzen & Datteln mit Cous Cous & geräuchertem Joghurt.....	21,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise.....	12,00
Linguine aglio, olio e Peperoncino	17,00
• mit Fischfilet	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+ 18,00
Linguine mit Trüffelrahmsoße & Herbsttrüffel	26,50

FLEISCH

Rehkeule „Baden Baden“ mit Rahmwirsing & pochierter Birne.....	38,00
Rinderfilet mit wildem Brokkoli & grüner-Pfeffer-Rahmsoße.....	49,00
Kalbs-Currywurst mit hausgemachter Currysoße, belgischen Pommes & Mayonnaise	16,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren.....	36,00
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl, Klößen & Rübenkrautsoße.....	36,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Joghurteis	15,50
Opera-Schnitte Original Beans 70% Cru Virunga Schokolade mit Kaffeemousse & Mangosorbet.....	15,50
Sorbet du Chef ohne oder mit Champagner.....	4,00 / 8,00
Käseauswahl von Bernard Antony mit Sauerteigbrot & Feigensenf.....	24,00

