

# Speisenkarte

## Vorspeisen / Suppen / Salate

**Brot und Dips:** Schweizer Ruchbrot und französisches Baguette klein/*small* € 9,50  
dazu Dips und Jordan Oliven groß/*large* € 13,50

*bread and dips Swiss ruch bread and French baguette, dips and Jordan Olives*

**Liebevolle Brotzeit** Dip Laugengebäck, geräucherter Schinken, Bergkäse, Sülze € 14,50  
*"Brotzeit" Dip, pretzel, smoked ham, mountain cheese, aspic*

**Spargelcrèmesuppe** *Asparagus Cream Soup* vegan Tasse/*Cup* € 5,50  
groß/*large* € 9,50

**Bärlauchcrèmesuppe**, pochiertes Wachtelei, Croûtons *Cream Soup of Wild Garlic, Poached Quail Egg, Croutons* vegi Tasse/*Cup* € 5,50  
groß/*large* € 9,50

**Klare Tomatensuppe**, Zitrone, Blüten *Clear Tomato Soup, Lemon, Edible Flowers* vegan Tasse/*Cup* € 5,50  
groß/*large* € 9,50

**Tom Kha Gai Suppe**, Hühnchenspieß *Thai coconut chicken soup* Tasse/*Cup* € 6,00  
groß/*large* € 10,50

**liebevoll! Salat** klein/*small* € 14,90  
Blattsalate, Zitronen-Thymian-Honigdressing, groß/*large* € 19,00  
Vanillemöhren, Staudensellerie, Haselnüsse Piemont

*Liebevoll! Salad mixed green salad, Lemon-thyme-honey dressing, vanilla carrots, celery, hazelnuts Piemont*

- mit gebratenem Hähnchen, Pilzen und Zwiebeln / *chicken, mushrooms, onions*
- mit gratiniertem Ziegenkäse / *gratinated goat cheese*
- mit Halb-halb / *half-half*
- mit gebratenen Austernpilzen / *with sautéed oyster mushrooms*

**Spargelsalat** € 15,00  
gehobelter Parmesan, getrocknete Tomaten, Beeren, Pinienkerne, Rucola, Baguette  
*Asparagus Salad, Shaved Parmesan, sun-dried tomatoes, berries, pine nuts, arugula, baguette*

## Hauptspeisen

**Spargel** mit Drillingen, Nussbutter **oder** Sauce Hollandaise 250g € 19,00  
*Asparagus with potatoes, nut-butter or Hollandaise-sauce*

**wahlweise mit** / *optional with:*

- Rosmarinschinken /- *Rosemary ham* € 9,00
- rohem Schinken /- *raw ham* € 9,00
- Schinken Halb/halb /- *ham half / half* € 9,00
- Lachstranche (150g) /- *salmon fillet (150g)* € 18,00
- Roastbeef (150g) /- *Roast Beef (150g)* € 19,50

# Speisenkarte

## Hauptspeisen

**Ravioli gefüllt mit Hummer**, Krustentierschaum, Erbse € 26,50  
*Lobster Ravioli, Shellfish Foam, Pea*

**Kartoffel-Linsen-Strudel**, Bohnen € 23,50  
*Potato-Lentil Strudel, Beans* *vegan*

**Tagliarini**, Bärlauch, Zitrone, Tomaten, Feta € 16,50  
*Tagliarini, Wild Garlic, Lemon, Tomatoes, Feta* *vegetarisch*

**Düsseldorfer Senfrostbraten** (200g) Schalottenjus, wilder Brokkoli, Nussbutter-Püree € 34,50  
*Düsseldorf Mustard-Crusted Roast Beef (200 g) with Shallot Jus, Wild Broccoli and Brown Butter Potato Purée*

**Geschmorte Lammhaxe**, Bohnencassoulet, Semmelknödel € 32,00  
*Braised Lamb Shank, Bean Cassoulet, Bread Dumpling*

**Zanderfilet**, Rahmwirsing, Kartoffelstampf € 26,50  
*Pike-Perch Fillet, Creamed Savoy Cabbage, Mashed Potatoes*

## Desserts

**Nougatmousse** Birne, Haselnuss € 9,50  
*Nougat Mousse, pear and Hazelnut*

**Limonen-Tarte**, Kokos, Holunder € 11,50  
*Lime Tart, Coconut, Elderflower*

**Erdbeersalat** mit Vanilleeis € 9,50  
*Strawberry-salad with vanilla ice cream*

## Kindergerichte:

**Penne wahlweise** mit Butter / Tomatensauce / Kalbsbolognese € 6,00/ 8,50/ 12,50  
*Penne optional with butter / tomato sauce / Bolognese*

**Hühner-Frikassee** mit Reis *Chicken fricassee with rice* € 11,50

**Nuggets vom Kikok-Hähnchen** mit Pommes / *Chicken Nuggets with French fries* € 11,00

**Portion Pommes Frites** / *Portion of french fries* € 5,50

**Mayonnaise / Ketchup** € 0,50 *Portion/portion*

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.  
Ihre Rechnung begleichen Sie bitte bar oder per EC-Karte.  
*Eine Allergenliste erhalten Sie auf Nachfrage.*