

Vorspeisen:

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme, Parmesan, Pinienkernen & Rucola 18,50€

Rote Bete Tatar mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen & Kürbis-Apfel Chutney 12,50€

Cremesuppe von heimischen Winterwurzeln mit sautierten Flusskrebsen 10,50€

Hauptgang:

Filet vom Niederrheinrind mit Knoblauchbutter, dazu Rosmarin-Schmörkes & Speckbohnen 44€

Duett vom Schloss Wissener Reh an kräftiger Rotweinjus mit Apfelrotkohl & Serviettenknödeln
38,50€

Linguine mit Kürbis Pesto, gegrillten Riesengarnelen, Muscheln, Rucola & Parmesan 27,50€

Dessert:

Wintertiramisu von Bratapfelmousse und Cantuccini 10,50€

Käsevariation mit Birnensenf, Cracker und Trauben 14,50€