

VORSPEISEN

KNACKIGE BLATTSALATE

mit gerösteten Kernen, Sprossen und gehobeltem Parmesan
14,50 €



GELBE BETE SALAT

mit Feldsalat, Feige und Walnuss
14,50 €



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

an Salatbouquet mit Birne und Mandel
15,50 €



„SALAT RHEINAUE“

Knackige Blattsalate in Balsamico Walnuss Dressing
mit sautierten Putenstreifen
15,90 €

RINDERCARPACCIO

mit Steinpilz-Mayonnaise, Feldsalat und Parmesan
17,90 €

BROT MIT SAISONALEM DIP

4,50 €

SUPPEN

KÜRBIS-INGWER-KOKOSSUPPE

Junglauch und Kürbiskerne
6,90 €



RINDERKRAFTBRÜHE

Steinpilz Ravioli und frische Kräuter
7,40 €

BUNTE HERBST VIELFALT

ALLE SALATE WAHLWEISE MIT

- Hausdressing



- Balsamico Dressing

FRISCHE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN
wahlweise mit

- Falafel Bällchen



18,90 €

- „Rheinaue“ mit sautierten Putenstreifen und Champignons

18,90 €

- fünf gebratenen Garnelen

23,40 €

- sautierten Streifen vom Campo Rinderrücken

24,90 €

KINDERGERICHTE

SPAGHETTI

- in Butter geschwenkt

7,50 €

- mit Tomatensauce

8,90 €

KINDERSCHNITZEL

mit Pommes frites und grüner Ecke

12,90 €

Wir können fast alle Gerichte der Speisekarte in kindgerechten Portionen anbieten. Sprechen Sie uns an.

KLEINIGKEITEN

FLAMMKUCHEN

13,50 €

- „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln

- „Griechische Art“ mit Schafskäse



dazu ein marktfrischer Salat

17,50

HAUPTGERICHTE

KÜRBIS RISOTTO

mit gebackener Aubergine, Gemüseauswahl, geröstete Nüsse und Kerne
21,90 €



GULASCH VOM CAMPO RIND

in Rotwein-Zwiebel Sauce, gebutterte Bandnudeln und Endiviensalat
24,90 €

KOTELETTE VOM DUROC SCHWEIN

Estragon-Senf, gebratene Waldpilze und Kartoffelplätzchen
25,90 €

SAUERBRATEN VON DER HIRSCHKEULE

in Rosinensauce, Himbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße
26,90 €

VARIATION AUS DEM MEER

DORADEN FILET, LACHS UND RIESENGARNELE
Safranreis und Kräuter-Velouté
27,50 €

RUMPSTEAK VOM CAMPO RIND

mit Gemüse aus Staudensellerie, Trauben und Radicchio, Blumenkohlpüree und Jus
31,50 €

DESSERT

BANANENBROT MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS
und Passionsfrucht
9,50 €



LAUWARME FEIGE MIT SCHOKO-CRUNCH
Vanille-Mascarpone und Pistazie
9,80 €

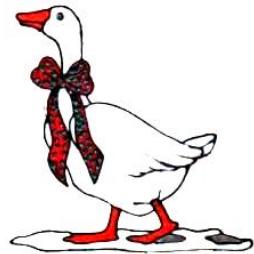


Durch unsere Frischeküche bereiten wir die Speisen nicht nach starr festgelegten Rezepturen zu, sondern behalten uns kreative Freiheiten vor. Aus diesem Grund können alle unsere Gerichte Allergene enthalten. Sollten sie Unverträglichkeiten haben, sprechen sie uns bitte an.

OFENFRISCHE GANS

„KLASSISCH“

-Brust und Keule-
mit Jus, Apfel-Chutney,
Himbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße
38,90 €



Zusätzlich:

Maronen
4,00 €

Rosenkohl
3,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Primitivo Quietum

Indicazione Geografica Tipica
Winzer Casa Vinicola Minini, Italien
0,75 L Fl. 34,90 €

AUF VORBESTELLUNG:

GANZE GANS am Tisch tranchiert
mit allen Beilagen für maximal 4 Personen
165,00 €

KULINARISCH FÜR ZUHAUSE.....

GÄNSE-TAXI IM BONNER STADTGEBIET.
AUßERHALB BONNS ZZGL. 10,00 €.

OFENFRISCHE GANS „KLASSISCH“

-Brust und Keule-
mit Jus, Apfel-Chutney,
Himbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße
40,90 €



AUF VORBESTELLUNG:

GANZE GANS
mit allen Beilagen für maximal 4 Personen
169,00 €