Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Nüssen und Sprossen	8,50
Parfait von Räucherfischen mit Kresse und Pumpernickelkrokant	14,00
Carpaccio vom Düsseldorfer Rand mit Trüffelmayonnaise und Kartoffelchips	13,50
Geräucherte Entenbrust mit Taboulésalat	12,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola und Pinienkernen	12,50

Suppen

Rinderconsommé für Liebende	8,50
Selleriecreme getrüffelt	7,50
Reichhaltige Fischsuppe provençal	11,50

Zwischengerichte

Spaghetti mit Trüffel	15,50
Tagliatelle mit Waldpilzen	13,00
Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Perlgraupen und Lardo	14,50
Tarte des Tages mit kleinen Blattsalaten	11,50
Jacobsmuscheln mit Spitzkohlsalat und Parmesanschaum	15,50
Jacobsmuscheln als Hauptgang	20,50
Wokgemüse mit thailändischem Duftreis	13,50
und gebratenen Gambas	17,50
und Geflügel	17,00
und Rinderstreifen	17,50

Alles Bio

Tatar vom Lachs im Dinkelbett	16,50
Tatar vom Rinderfilet wie es euch gefällt (Hauptgang) (Scharlotte, Cornichons, Petersilie, Senf, Tabasco, Eigelb, gehacktem Ei, Kapern, ...)	22,50