

Kurz gebeizte Scheibe vom Saiblingsfilet mit Radieschen-Apfel-Confit
auf Roggenbrot

Bündner Fleisch mit Mairübchen auf kleinem Brotchip

Gegrillter grüner Spargel mit Artischockencreme und Haselnuss auf Röstbrot

Blumenkohl-Schaumsüppchen mit Kokosnuss und Curry-Croûton

Regionale Brotspezialitäten mit Fassbutter, Sauerrahm und Schmalz
Mini „Halve Hahn“ – Mittelalter Gouda mit Senf-Zwiebel-Confit
auf feinem Roggenbrot

Hausgebeizter Gewürzlachs mit Schnittlauchcreme und Spargel auf Zimmermanns Schwarzbrot

Tafelspitz kalt aufgeschnitten mit grüner Sauce und Bratkartoffelsalat

Rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Kräuterremoulade und kleinem
Kräutersalat im Porzellanschälche

„Himmel un Äd“ – Gebackene Flönz von der Naturmetzgerei Hennes
mit Apfel-Zwiebel-Confit und Kartoffel-Majoran-Stampf im Weckgläschen

Pfifferlinge à la Creme mit jungem Lauch und Bandnudeln

Sanft gegartes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum-Sauce und Spinatrisotto

„Rheinischer Surbroode“ – Sauerbraten vom heimischen Rind mit Apfel-Rotkohl
und Majoran-Klößen

„Kölsches Tutti Frutti aktualisiert“ – Nusskuchen, Kirschragout und Mandelcreme,
geschichtet im Gläschen

„Appeltaat“ – Lauwarmes Ragout vom Boskopapfel mit gebackenen Streuseln
aus dem Weckglas