

DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!

Unsere Gastronomie befindet sich im Herzen des Niederrheins, City nah im Grünen,
unweit von Krefeld und Düsseldorf, in idyllischer Lage, zwischen Wiesen & Feldern. Die Region beeinflusst in hohem Maße unsere Küchenausrichtung.

Wir sind stets auf der Suche nach neuen regionalen Produkten & Spezialitäten –frisch und bodenständig und das worauf wir „ Bock“ haben.

Rheinisches ist kein Ort, sondern ein Gefühl

Wir beziehen Eier, Kartoffeln, Fleisch, Honig und Milcherzeugnisse aus unserer direkten Umgebung, um Ihnen hier ein paar Beispiele nennen zu können. Wir legen hohen Wert auf Frische und was Saison hat. Diese Grundprodukte veredeln wir für Sie mit großem Respekt und der nötigen Prise Liebe & Leidenschaft.

Sorgfältig ausgesuchte Weine, Brände, Obstler und Wasser durch unsere Mundschenke, runden Ihren Aufenthalt bei uns ab.

Winterliche Getränkeempfehlungen

Tanqueray 0.0 & Tonic € 13,00

Aperol Spritz und Spritz ohne Alkohol € 8,50

Amérie (Himbeerlikör aus dem Münsterland) aufgegossen mit unserem Augenblick Sekt € 8,50

Mikropolitan Cocktail, Holunderblüte, Zitrone, Honig, Gin und Kräuter € 12,50

Winterliche Wein Inspirationen

2024 Weissburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Johannishof, Rheingau 0,2l € 10,50 / 0,75l € 34,00

2022 Porta 6 Vinho regional Lissabon, Portugal 0,2l € 8,50 0,75l € 29,00

2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Manz, Rheinhessen 0,2l € 9,10/ 0,75l € 30,00

Riesling alkoholfrei, Weingut Bretz, Rheinhessen 0,2l € 9,00 / 0,75l € 29,00

Scheinheilig, Rotwein alkoholfrei, Winzer vom Alde Gott, Baden 0,2l € 9,00 / 0,75l € 29,00

unvergESSlich starten

Salat „Wochenmarkt“

Blattsalate | Radicchio | Chicorée | Honig – Ingwer Dressing | Datteln | Walnüsse | Croutons



8,90

Rote Bete Carpaccio & Ziegenkäsecrumble

Geröstete Walnüsse | regionaler Honig



15,90

Geräucherte Barbarie Entenbrust an Pflaumen – Preiselbeer Chutney

Feldsalatblüten | alter Balsamico | Karoffelstroh

2024 Anna Lena Silvaner trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,2l 9,00 / 0,75l 30,50

18,90

Löffelfüllung

Samt und Seide vom Kürbis

Kürbisfalafel | Kräuter



7,90

Steinpilzcremesuppe

Laugengebäckkugeln | Kresse



8,90

Consommé vom Rind

Flädle | Wintergemüse | Rindfleisch

9,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Unsere Evergreens

„Winterbowl“

Herbstliche Blattsalate treffen Kürbis vom Grill und Baby Birnen

Blattsalate | Honig – Ingwer Dressing | Datteln | Walnüsse und Croutons



17,90

- Mit mariniertem veganem Fetakäse und Granatapfelkernen



22,90

- Mit knusprigen Entenstreifen in Sesam – Teriyaki Marinade

26,90

- Mit ½ Dutzend Knusper Garnelen mit Umami Dip

25,90

2024 Grauburgunder trocken, Weingut Bretz, Rheinhessen 0,2l 8,50 / 0,75l 26,00

Geflügelschnitzel nach Wiener Art

24,90

Landhaus Fritten | handgerührte Preiselbeeren | Zitrone

2024 Schick & Schön Riesling trocken, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz 0,75l 42,00

Ruhrpott Currywurst „Winter– Edition“

16,90

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Schnittlauch | Bratapfelchutney

Landhaus Burger 2.0 aus Black Angus Beef ca. 180 gr.

19,90

Brioche | Whisky – BBQ - Creme | knuspriger Speck | Cheddar | Landhausfritten

Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im Gläschen

je 1,00

Nachbestellung von Brot und Butter

pro Person 2,50

Gehaltvoll durch den Winter

Wildfrikadelle auf Rahmpilzen und Belper Knolle 26,90

Feldsalatblüten I Kartoffelkrapfen

Heimischer Entenrollbraten 29,90

Dunkle Beifußsauce I Rahmwirsing I Butterspätzle

2019 Cuvee Gaudenz, Rotwein Cuvee trocken, Weingut Knipser, Pfalz 0,2l 11,10 / 0,75l 36,50

Rheinischer Sauerbraten vom Rind 28,90

Mandel – Rosinensauce I Apfelrotkohl I Kartoffelklöße mit Schmelze

2023 Freinsheimer Oschelskopf, Merlot Qualitätswein trocken, Weingut Kassner-Simon, Pfalz 0,2l 11,20/ 0,75l 37,00

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr.

Sauce Bernaise I glaciertes Wintergemüse I Kartoffelkrapfen

2024 Lagrein DOC, Weingut Martini & Sohn, Südtirol 0,2l 13,50 / 0,75l 42,00

Geschmorte Gänsekeule an handgerührten Preiselbeeren 32,90

Dunkle Beifußsauce I Apfelrotkohl I Kartoffelklöße mit Schmelze

Regionaler Hirschgulasch in Wacholder – Rotweinsauce 33,90

Handgerührte Preiselbeeren I Rahmwirsing I Butterspätzle

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen

oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfit

Pasta, Fisch & Co

Nudeln mit Pfiff 22,90

Steinpilztortellini in Salbeibutter I schwarze Walnüsse I konfiertes Chicorée

2024 Sulzfelder Cyriakusberg, Grauer Burgunder trocken, Weingut Brennfleck/ Franken 0,2l € 12,00 / 0,75l 38,00

„Fast weggerollt“ 25,90

Tiroler Kürbisknödel I Waldpilzragout I Belper Knolle

2024 Weissburgunder Gutswein trocken, Weingut Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan / Pfalz 0,2l € 9,40 / 0,75l 31,00

Duett von Lachsragout & knuspriger Lachszigarre 25,90

Butterspätzle I gebackene Petersilie I Kürbis vom Grill

Kabeljau mit Pfifferlingskruste 29,90

Rahmwirsing I Kartoffelkrapfen

2024 Estate Riesling trocken, Weingut Diefenhardt, Rheingau / 0,2l 9,80 / 0,75l 32,50

Gebratene Riesengarnelen 1/2dzt & Tagliatelle Aglio e Olio 25,90

Olivenöl I Knoblauch I Parmesan I Chili I gebackener Rucola

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen

oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfi

Crêpe & Mandeleis

2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50



8,90

Pflaumen – Rum - Ragout



9,90

Vanillesauce | Pistazien | Schlagsahne



7,90

Vanilleeis | Espresso



6,90

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mandel

Dazu wählbar:	Portion Sahne € 1,00	Warme Zartbitterschokolade aus Valrhona 85% € 2,90
	Kirschwasser-Eierlikör € 2,90	Heisse Kirschen € 2,90

je Kugel 2,90

Wildkirsch 5 Jahre gereift	2 cl	6,00
----------------------------	------	------

Dieser Edelbrand wird hauptsächlich aus Schattenmorellen destilliert. Er hat ein feines, zartes, leicht frisches Kirscharoma.

Williams Birnenbrand 3 Jahre gereift	2 cl	5,00
--------------------------------------	------	------

Vollreife Williams Birnen werden nach Schwarzwälder Tradition destilliert und beschenken diesem Edelbrand seine Milde und zugleich ein kräftiges Aroma dieser berühmten Birnensorte.

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.