

Vorspeise

Bauernbrot-Korb

mit Salzbutterm, hausgemachtem Dip & eingelegten Oliven

6,50

Lachstartar

vom Graved Lachs
mit Microgreens & Radieschensalat

12,00

Ziegenkäse ✔

mit Honig gratiniert, dazu kleines Salatbouquet

12,00

Suppen

Rinderkraftbouillon

mit Bouillongemüse, Eierstich & Markklößchen

7,50

Passierte Erbsencremesuppe

mit geröstetem Bacon

7,50



Hauptgerichte

Dry Aged Rumpsteak

250g vom Färsenrind,
mit mediterranem Gemüse, Kräuterölpaste & Wedges

29,00

Wiener Kalbs-Schnitzel

aus der Kalbshüfte,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln & kleinem Salat

24,00

Kalbsbäckchen

butterart geschmort in kräftiger Rotweinjus
mit Wurzelgemüse & Kartoffelstampf

26,00

Kotelett

400g vom niederrheinischen Porc Duroc
mit Zwiebelsauce, braisiertem Spitzkohl & geschmorten Drillingskartoffeln

26,00

Riesengarnelen & Pasta

sautiert, mit Tagliatelle, Kirschtomatenconfit & Rauke

26,00

Veggi ohne Garnelen

13,00

Zanderfilettranche

gebraten, mit sautiertem jungen Blattspinat, Rissoleekartoffeln & Speck-Butter

26,00



Burger & Co

Deichgraf Burger

200g Dry aged Rindfleisch-Patty im Brioche-Brötchen mit Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Gewürzgurkenchips, Tomaten, Romana, Rauke & Steakhouse-Pommes

19,00

Goatcheese Burger ✓

Ziegenkäse im Brioche-Brötchen mit Romana, Rauke, Preiselbeer- und Feigensenf Feigen & Steakhouse-Pommes

18,00

Deichgraf-Hotdog

Zwei Knackwürstchen von Metzgerei Lemken im knusprigen Baguettebrötchen mit allem drum und dran - Gurkenchips, Ketchup, Senf, Relish, Röstzwiebeln, Microgreens -

9,00

Niederrheinischer Vesperteller

Spezialitäten von unserem Hausmetzger

mit Fleischwurst, Blutwurst, Leberwurst, luftgetrockneter Mettwurst, Pfefferbeißer, Senf, Butter, Mixed Pickles & Bauernbrot

16,50



Knackige Salate

Großer bunter saisonaler Salat

11,00

...mit Hähnchenbrusttranchen

16,00

...mit fünf sautierten Riesengarnelen

26,00

Dressing nach Wahl
Joghurt, Balsamico oder Essig-Öl

Nachspeise

Schokoladensouffle

mit Sorbet von Schwarzer Johannisbeere

10,00

Vanilleiscreme im Bisquitmantel

mit Mandelhobel gebacken & Beerenfrüchteragout

8,00

Käseauswahl

Bauernbrot vom Hausbäcker, Butter & Feigensenf

12,00

 = vegetarisch

Einige Speisen können Allergene enthalten.
Unser Servicepersonal gibt Ihnen hierzu gerne weitere Informationen.



UNSERE REGIONALEN PARTNER

Spargel- & Obsthof Heinen
www.heinen-spargel.de

Metzgerei Lemken
www.lemken-metzgerei.de

Bäckerei & Konditorei Dams
www.baeckerei-dams.de

Brünighoff Kalbfleisch
www.brueninghoff-kalbfleisch.de

Blattgold
www.blattgoldnrw.de

Walter Bräu Büderich
www.walterbrau.de

Bovenkerck Weine & Spirituosen
www.bovenkerck.de

Obstkelterei van Nahmen
www.vannahmen.de



Walter Bräu Büderich



Dams



**REGIONAL MACHT STARK
FRISCHE VON NEBENAN**



UNSERE REGIONALEN DRINKS

Walther Bräu Büderich

Weseler Brückenschlag vom Fass 0,3l 3,30

Obstkelterei van Nahmen

Apfelschorle 0,33l 3,50

Rhabarberschorle 0,33l 3,50

Johannisbeerschorle 0,33l 3,50

Brennerei Bovenkerck Weine & Spirituosen

Marillenbrand 2cl 6,00

Williamsbirne 2cl 6,00

Wildfrucht 2cl 6,00

Nussknacker 2cl 6,00

1750er fassgelagerter Premiumkorn Bourbon Taste 2cl 3,50

1750er fassgelagerter Premiumkorn Smoke Taste 2cl 3,50

R(h)ein Gin Tonic 9,00

Bovenkerck Gin Tonic 8,50

Hochseefeuer 2cl 3,00

Hochseefeuer mit Fever Tree mediterranean tonic 8,50

Hochseefeuer mit Sekt 6,50

REGIONAL MACHT STARK
FRISCHE VON NEBENAN



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Apfelfannkuchen mit Zucker 5,50

Pasta mit Tomatensoße 6,50

Schnitzel mit Pommes Frites 8,50

Hähnchennuggets mit Pommes Frites 7,50

