

Restaurant Deichgraf

DAVOR

BAUERNBROT-KORB

mit Butterspezialität, hausgemachtem Dip & eingelegten Oliven

7,00

TARTAR VOM BEIZLACHS & BRUSCETTA MIT AVOCADO

vom knusprigem Bauernbrot

14,00

ZIEGENKÄSE

mit Honig gratiniert, dazu Bouquet von Rauke,
kandierte Walnüssen & Birnenspalten

14,00

RINDERKRAFTBOUILLON

mit Bouillongemüse, Eierstich & Markklößchen

8,20

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHCREMESUPPE

mit knusprigem Baconchip & Gartenkräutern

8,20

HAUPTSACHE

DRY AGED RUMPSTEAK

vom Färsenrind mit grünem Spargel & Kirschtomaten,
dazu Drillinge, Kräuteröl & Sauerrahm

32,00

BOEUF BOURGUIGNON

Würfel, rosa gebraten vom Dry aged Färsenroastbeef
mit kräftigem Schmorfond, Pilzen, Perlzwiebeln & Kartoffelstampf

30,00

WIENER KALBS-SCHNITZEL

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, kleinem Salat

26,50

GESOTTENER BUG VOM JUNGRIND

butterzart gegart,
mit Bouillongemüse, frischem Meerrettich & Remoulade

25,00

KOTELETT

400 g vom niederrheinischen Porc Duroc
mit Balsamicojus, zweierlei Romanobohnen & Risolee

29,00

NIEDERRHEINISCHER VESPERTELLER

Spezialitäten von unserem Hausmetzger

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

16,50

RIESENGARNELEN & PASTA

mit Pappardelle, Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Oliven & Rauke

29,00

KABELJAUFILET

- sanft im Pergament gegart -

mit Ratatouillegemüse & knusprigem Knoblauchbrot

26,00

PAPARDELLE „TOSKANISCH“

mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Rauke & geriebenem Parmesan,

15,00

BURRATA

Büffelmozzarella mit sahnigem Kern

im Friseenest mit Kirschtomatenconfit, Basilikumpesto & Balsamicoglace

15,00

BURGER-MEISTER

DEICHGRAF BURGER

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

21,00

GOATCHEESE BURGER

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

20,00

VEGGI BURGER

Green Oat Patty im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Microgreens, Tomaten, Gurken, Gartenkräuterdip & Steakhouse-Pommes

15,00

ALLES SALAT

GROßER BUNTER SAISONALER SALAT

12,00

...mit Brusttranchen vom Kikok-Huhn

18,00

...mit sautierten Riesengarnelen

29,00

...mit gratiniertem Ziegenkäse

25,00

Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico oder Essig-Öl

ZU GUTER LETZT

SEHR SCHOKOLADIG

Zweierlei Parfait von dunkler & weißer Couverture
mit Erdbeeren

9,00

QUARKSTRUDEL

mit Erdbeer-Rhabarberrahmeis & Rhabarberkompott

9,00

KÄSEAUFWAHL

Bauernbrot vom Hausbäcker, Butter & Feigensenf

12,00