

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Saisonale Spezialitäten aus unserer Küche

Frische Muscheln „Rheinische Art“

Im würzigen Gemüse-Sud fein mit Weißwein verfeinert,
serviert mit Schwarzbrot & echter Butter - A, B, G, M (+ mögliche Spuren von F, H, N)
Nur solange die Muschelsaison reicht

Zanderfilet - 25,50

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
serviert mit Kartoffelpüree und Wirsing in Rahm - D, G, L

Unsere Weinempfehlung

Riesling „Bunter Schiefer“ - Weingut Prinz, Rheingau

Feinherb, frisch & harmonisch mit Aromen von Zitrus und Limette
Flasche 0,75 l - 29,90 | 0,2 l Karaffe - 7,90

Wild aus heimischer Jagd

Wild aus heimischer Jagd vom Niederrhein.
Wir servieren ausschließlich Wild, das von unserem Jäger selbst erlegt wurde. Je nach Jagdglück servieren wir Reh, Hirsch oder Wildschwein - frisch, regional und mit Respekt zur Natur.

Wildragout - 23,90

mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle &
marktfrischen Salat - A, C, G, L

Unsere Weinempfehlung

Mandus Primitivo di Manduria - Pietra Pura, Apulien

Trockener Rotwein mit Aromen von Kirsche, Pflaume
und feinen Röstaromen, dicht, schmelzig und vollmundig.
Flasche 0,75 l - 34,90 | 0,2 l Karaffe - 9,50

Unsere Wein- oder Getränkekarte hält weitere Entdeckungen für Sie bereit,
oder unser Service hilft Ihnen sehr gerne weiter

Saisonal. Frisch gekocht. Nur für kurze Zeit.