

# Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



## Zur Mittagszeit in der Laterne!

**Montag bis Freitag von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
gibt's bei uns ein täglich wechselndes Schmankerl, immer frisch, immer  
hausgemacht und typisch Laterne**

### Montage sind Reibekuchentage

Knusprig gebacken, mit Apfelmus oder hausgemachter Knoblauchcreme

- Reibekuchen mit Apfelmus - \*  9,90
- Reibekuchen mit Knoblauchcreme - \*  , C, G 9,90
- Extra eine Portion Räucherlachs - \*  , C, G + 8,90

### Dienstage sind Schnitzeltage

Alle Schnitzelgerichte aus unserer Speisekarte  
sind dienstags bis 16:00 Uhr  
2,00 Euro günstiger

### Mittwoch ist Pfannkuchentag

Ob süß oder herzhaft – unsere ofenfrischen Pfannkuchen:

- mit Apfel & Puderzucker - \*  , C, G 9,90
- mit Speck - \*  , C, G, L 11,90
- mit Blutwurst - \*  , C, G, L 11,90

### Donnerstag ist Haxenburgertag

Pulled Haxe an Altbiersauce im Burgerbrötchen mit einem klecks  
Knoblauchcreme bestrichen, Gurke, Krautsalat, Röstzwiebeln,  
und krossen Pommes frites - \*  , G, L, M, 1, 3  
12,90

### Freitag ist Fish & Chipstag

Seelachs im knusprigen Bierteigmantel,  
mit Remouladensauce & Pommes frites - \*  , C, D, G, L, M, 1, 3  
14,90

 **Eine Schale marktfrischer Beilagensalat für je nur 3,50**

Nur an Aktionstagen erhältlich, Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht,  
früh kommen lohnt sich! Reservierung & Vorbestellung empfohlen.

 **Freuen Sie sich auf unsere saisonalen Spezialitäten – mit Liebe zubereitet und stets  
frisch für Sie gekocht. Genießen Sie unsere traditionelle Gänsezeit  sowie köstliche  
Schmor- und Wildgerichte, passend zur Jahreszeit.**

# Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



## Unsere Aperitifs & Erfrischungen

*Ob zum Anstoßen, Einstimmen oder einfach zum Genießen*

Prosecco	0,10l - 5,00
Limoncello Spritz	7,50
Lillet Wildberry	7,80
Hugo	7,80
Aperol Spritz	7,80
Campari Soda / Orange	7,80
Moscow Mule	7,80
Martini Dry oder Bianco	6,80
Ramazotti Amaro	2 cl 3,50 / 4 cl 6,50

## Alkoholfreie Erfrischungen

Rhabarberschorle	Fl. 0,33l - 4,80
Schw. Johannisbeere	Fl. 0,25l - 3,70
Eistee Elephant Bay <i>Pfirsich oder Zitrone</i>	0,33l 4,00
Orangina	0,25l 3,50



## Winterliche Sorbet-Drinks

*Fein-fruchtig, leicht & mit winterlichem Twist – mit & ohne Schwips*

### Goldener Winter – 8,50

Mangosorbet mit Apfelsaft, einem Hauch Zimt & frische Minze  
winterlich-fruchtig & leicht wärmend \* L, H, O

### Beerentraum – 8,50

Waldbeersorbet mit Rhabarberschorle & Limette  
beerig, feinherb & erfrischend \* L, H, O

### Zitronen-Spritz – 8,50

Zitronensorbet mit Ginger Ale, Zitrone & frischer Minze  
spritzig, belebend & erfrischend \* L, H, O

### Mango-Prosecco – 9,90

Mangosorbet in eisgekühltem Prosecco mit frischer Minze  
fruchtig & prickelnd \* L, H, O

### Beeriger Winter-Prosecco – 9,90

Waldbeersorbet in Prosecco mit frischer Minze  
erfrischend, fruchtig & festlich \* L, H, O

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

### Gänsezeit in der Laterne

Unser festliches Gänsemenü verbindet traditionelle Küche mit moderner Zubereitung. Unsere Gänse werden über mehrere Stunden Sous-vide gegart, bleiben dabei wunderbar saftig und entfalten ihr volles Aroma – ein Hochgenuss für die kalten Tage.

### Gans & Genuss - unser festliches 3-Gänge-Menü

*Ein Stück winterlicher Tradition – mit Liebe gekocht und Freude serviert. Als Hauptgericht, als 2- bzw. 3-Gänge Menü wählbar.*

#### Vorspeise

**Rinderconsommé mit Flädle**  
und feinem Gemüse - kräftig, klar und aromatisch. \*  A, C, G, L, O

#### Hauptgang

**Gänsebrust oder Gänsekeule**  
(ca. 550 g Rohgewicht) serviert an eigenem Sößchen, verfeinert mit Maronen. Dazu reichen wir einen Marzipan-Bratapfel, hausgemachte Kartoffelklöße und klassischen Apfelrotkohl. \*  A, C, G, H, L, L, O

#### Dessert

**Glühweinpflaumen mit cremigem Vanilleeis** - warm servierte Pflaumen in aromatischem Glühweinsud mit Zimt, Nelke und Orange, dazu Bourbon-Vanilleeis

- \* G, O

#### Preise:

- |  |       |
|--|-------|
| - Brust oder Keule mit Beilagen            | 37,90 |
| - 3 Gänge-Menü mit Vorsuppe und Dessert    | 49,00 |
| - 2 Gänge – Menü mit Vorsuppe oder Dessert | 43,50 |

*So schmeckt der Winter – mit Herz, Aroma und einer Portion Vorfreude.*

 -Vegetarisch  
 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

### Gans to go – Genuss für zuhause

Auch dieses Jahr bieten wir unsere Gänse wieder mit Finish- Anleitung für daheim an – bitte sprechen Sie unseren Service an.

### Unser festliches 3 – Gänge Gänsemenü für 4 Personen

*Ganze Gans, nur auf Vorbestellung mindestens 5 Tage Vorlaufzeit!*

#### Vorspeise

**Rinderconsommé mit Flädle**  
und feinem Gemüse - der ideale Auftakt in unser Festmenü - \*  A, C, G, L, O

#### Hauptgang

**Ganze Gans** (ca. 4,8 kg Rohgewicht) serviert an eigenem Sößchen, verfeinert mit Maronen. Dazu reichen wir Marzipan-Bratapfel, hausgemachte Kartoffelklöße, klassischen Apfelrotkohl und Wirsing in Rahm - \*  A, C, G, I, L, O

#### Dessert

**Glühweinpflaumen mit cremigem Vanilleeis** - Ein winterlich-süßer Abschluss mit feiner Würze, der perfekte Ausklang - \* G, O

#### Preise:

- |   |        |
|---|--------|
| Ganze Gans für 4 Personen                               | 169,00 |
| - 3-Gänge-Menü mit Vorsuppe und Dessert für 4 Personen  | 209,00 |
| - 2-Gänge Menü mit Vorsuppe oder Dessert für 4 Personen | 187,00 |

*Die Gans wird auf Wunsch am Tisch tranchiert!*

### Weinempfehlung zur Gans

Mandus Primitivo di Manduria  
Weingut Pietra Pura, Apulien  
Vollmundig und samtig mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und feinen Röstaromen.

Flasche 34,90/ 0,2l Karaffe 9,50

# Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



## Unsere Suppen

Hausgemacht, fein gewürzt und mit Liebe gekocht  
– so, wie man's von früher kennt.

**Rinderconsommé mit Flädle** 7,90  
und feinem Gemüse - \*

**Hokkaido-Kürbissuppe** 7,90  
Williamsbirne | Ingwer | Kerne | Kürbiskernöl  
\* H, O, L

**Gulaschsuppe** 9,90 / 13,90  
Rindfleisch | Paprika | Zwiebeln | Kartoffeln |  
dazu Brot - \*

## Brotzeit & Begleiter

Dips, Butter & mediterrane Häppchen und mehr...

**Hausgemachte Kräuterbutter mit Brot** 5,50

Unsere Kräuterbutter bereiten wir selbst zu  
aus echter Butter und frischen Kräutern \* G, L-

**Knoblauchcreme** 4,90  
Sanft & aromatisch – mit bestem cremigem  
griechischem Joghurt, frischem Knoblauch und  
mediterranen Kräutern, dazu Brot - \* G, L-

**Griebenschmalz** 4,90  
Hausgemachtes Schmalz mit krossen  
Grieben, fein gewürzt, dazu Pumpernickel \* G

### Dips & Brot - 9,90

Drei feine Aufstriche, hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchcreme, Obazda, dazu reichen wir Brot - Perfekt auch zum Teilen! \*

## Genussvolle Starter aus unserer Vorspeisenküche

**Räucherlachs mit Sahnemeerrettich** 14,90  
an Kartoffelrösti - würzig & herzhaft - \* D, G, L

**Garnelen aus der Pfanne** 14,90  
in Olivenöl mit Knoblauch, Chili & einem  
Schuss Weißwein –würzig - \* B, L, M

**Gebackener Ziegenkäse** 13,90  
Wildkräutersalat | Preiselbeeren  
Walnüsse | Balsamico-Dressing - \*

## Salat und Toppings

Frisch, bunt & vielseitig – Für alle, die's  
leicht mögen.

**Salatteller „Zur Laterne“** 13,90  
Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte  
Rohkost, Rote Bete, Kidneybohnen, Mais,  
Tomaten, Gurken, Radieschen, Kernemix, dazu  
Brot und Dressing nach Wahl - \*

### Dressing nach Wahl:

- Hausdressing auf Mayonnaisen-Basis - \* C, G, J
- Balsamico – fein würzig mit Olivenöl - \* O

### Toppings:

- Geb. Ziegenkäse mit Preiselbeeren 5,00  
\*
- Schnitzel von der Sellerieknolle 5,00  
\*

## Vegetarische Hauptgerichte

**Pasta Trüffel** 23,90  
an einer Trüffel - Parmesanveloute  
& Hobel vom schwarzen Trüffel - \* A, C, G

**Spaghetti AOP** 13,90  
Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und  
Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt,  
vollendet mit Hobel vom Grana Padano - \*

- **Vegan** ohne Grana Padano \* 11,90

**Käsespätzle gratiniert im Ofen** 17,90  
mit zweierlei zartschmelzenden Käsesorten,  
geschmelzten & gerösteten Zwiebeln, dazu  
ein marktfrischer Salat - \*

## Hauptgerichte aus Fluss & Meer

**\*Frische Muscheln "Rheinische Art"** 21,90  
im würzigen Gemüse-Sud, fein abgeschmeckt  
mit Weißwein, serviert mit Schwarzbrot &  
echter Butter - \* (+ mögliche Spuren von F, H, N)  
\*Nur solange der Vorrat reicht!

**Zanderfilet** 25,50  
auf der Haut gebratenes Zanderfilet an  
Kartoffelpüree und getrüffeltem  
Wirsing in Rahm - \*

**Pasta mit gebraten Garnelen** 26,90  
Knoblauch, nativem Olivenöl, Cherrytomaten,  
Peperoncini & Hobel vom Grana Padano \*

-Vegetarisch  
 -Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



## Unsere Wirtshauslieblinge – von Gästen geliebt & oft bestellt

Zart geschmort & mit Liebe zubereitet

### Rheinischer Sauerbraten 24,90

Traditioneller eingelegt & geschmort, mit Rosinensauce, Kartoffelklößen & Apfelrotkohl \* , G, L, M, 9

### Rinderroulade „Zur Laterne“ 27,90

klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln & Gurke, an kräftigem Rotweinsößchen, Kartoffelklößen & Apfelrotkohl - \* , C, G, M, O, 2

## Heimatküche mit Seele – unsere Klassiker

### Himmel und Ääd 18,90

Blutwurst, kross gebraten mit Röstzwiebeln, karamellisierten Apfelspalten, Kartoffelstampf & Bratensauce \* G, L

### Endivien bürgerlich mit Flönz 18,90

Kartoffelstampf & Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, kross gebratener Blutwurst & Schmorzwiebeln - \* G, L  
- *Vegetarisch*  - mit drei Spiegeleiern 14,90

### Unser Brauhausteller 22,90

Zartes Haxenfleisch in kräftiger Altbiersauce auf würzigem Sauerkraut mit rustikalem Kartoffelstampf - \* , G, L, 9

### Kalbsleber „Berliner Art“ 25,50

Butterzart gebratene Kalbsleber mit Apfelspalten, Röstzwiebeln, rustikalen Kartoffelstampf und einem kleinen bunten Beilagensalat mit Hausdressing - \* G, L

### Ofenfrische Schweinshaxe\* 23,90

Am Knochen gegrillt – außen knusprig, innen saftig, dazu rustikaler Kartoffelstampf und würziges Sauerkraut - \* , G, L

\*Nur solange der Vorrat reicht!

### Zwiebelrostbraten vom Black Angus 32,90

Rumpsteak 200gr. mit Senf bestrichen, serviert mit Röstzwiebeln, kräftiger Bratensauce, knusprigen Bratkartoffeln und Speck-Prinzessbohnen - \* , G, L, M

 - Vegetarisch  
 - Vegan

## Unsere Wildgerichte...

...aus heimischer Jagd vom Niederrhein. Sie erhalten von uns nur Wild, welches von unserem Jäger selbst erlegt wurde. Je nach Jagdglück genießen Sie bei uns Reh, Hirsch oder Wildschwein – frisch, regional und mit Respekt zur Natur.

 Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuell erhältlichen Wild.

### Ragout vom Wild 23,90

mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle & marktfrischen Salat \* , C, G, M, O, 2

### Zarter Wildbraten 25,90

an eigenem Sößchen, mit Preiselbeerbirne Kartoffelklöße & Apfelrotkohl \* , C, G, O

## Schnitzelliebe, kross & klassisch

Unsere Schnitzel werden dünn plattiert, in unserer hauseigenen Mischung aus Semmel- und Brezelpanade gewälzt & anschließend goldgelb in Butterschmalz ausgebacken.

### Original Wiener Schnitzel 29,90

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes & marktfrischen Salat - \* , C, G, L

### Schnitzel vom Jungschwein 21,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenspalte, Pommes & marktfrischen Salat \* , C, G, L

### Schnitzel vom Sellerie 20,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenspalte von der Sellerieknolle, Pommes & marktfrischen Salat - \* , C, I, (F), G, J, O

Tausch von Pommes auf Bratkartoffeln 2,00

Sauciere Jus oder Altbiersauce 3,50

Mayonaise & Ketchup Portion 1,00

### Schnitzel „Zur Laterne“ 22,50

Vom Jungschwein, paniert und goldgelb ausgebacken, mit Röstzwiebeln, Bacon, Bratkartoffeln und einem Spiegelei \* , C, G

### Schnitzel „Zur Laterne“ vom Kalb 31,00

Für eine vollständige Übersicht aller Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Zur Laterne

## Genuss & Vielfalt



### Sündhaft gut, unsere krönenden Abschlüsse

*Nachtisch geht immer, ob satt oder platt, weil wat Süßes zum Schluss uns alle fröhlich macht..*

**Kaiserschmarrn** kl. 9,50/ gr. 14,50  
mit Rosinen, Mandeln und fruchtiger

roter Grütze - \* 

wahlweise mit:

- Preiselbeeren statt roter Grütze \* 

- mit Vanilleeis je Kugel - \*  2,00

- mit Vanillesauce - \*  2,00

**Bratpfel mit Marzipan & Rosinen** 8,90

Ofenwarmer Apfel, gefüllt mit feinem Marzipan, Rosinen & einem Hauch Zimt – serviert mit cremiger Bourbon-Vanillesauce. Duftend, winterlich & gut. \* 

**Glühweinpflaumen mit Vanilleeis** 8,90

Warm servierte Pflaumen in aromatischem Glühweinsud mit Zimt, Nelke und Orange – dazu cremiges Bourbon-Vanilleeis. Fruchtig, duftend & winterlich verführerisch. \* 

**Sorbet Trilogie**  8,90

Drei erfrischende Sorten: Mango-, schwarze Johannisbeere und Zitronensorbet. Vegan – Laktosefrei & erfrischend – mit natürlichen Fruchtanteil - \* 

Jede Sorte auch einzeln – ideal für den kleinen Genuss danach

Genießerkugel à - \*  3,90

#### Unser Schokotraum für Genießer

**Schokoküchlein mit flüssigem Kern**  
Warmer Schokoladengenuss mit flüssigem Kern, dazu cremiges Vanilleeis und Glühweinpflaumen   
9,90

*Für eine vollständige Übersicht aller Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

### Schwarz, stark & lecker

Kaffee 3,40

Kaffee koffeinfrei 3,40

Espresso 3,20

Doppelter Espresso 4,70

Espresso Macchiato \*  3,50

Doppelter Espresso Macchiato \*  5,00

Cappuccino \*  3,90

Milchkaffee \*  4,10

Latte Macchiato \*  4,30

- mit pflanzlicher Milch  0,40

### Für Genießer – unsere Gedecke

#### Damengedeck 1

Espresso mit Vanilleeis „Affogato Style“

- pur 5,00

- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

\* 

#### Damengedeck 2

Ein Cappuccino und zwei feine Pralinen

- pur 5,00

- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

\* 

#### Herrengedeck 1 6,80

Ein kräftiger Espresso & 2cl. Pircher

Williamsgeist \* 

#### Herrengedeck 2

Ein Espresso und zwei Pralinen

- pur 4,50

- mit 0,2cl Grappa \*  8,50

**Wenn et dir geschmeckt hat, sach et online – wenn nich, sach et uns!**

 Für deine ehrliche Rezension über den QR-Code auf unserer Visitenkarte, schenken wir dir beim nächsten Besuch gegen Vorlage deiner Bewertung auf deine nächste Rechnung...

... 10 % Rabatt

Und wenn alles gepasst hat: Trinkgeld macht keinen satt – aber unser Team glücklich. Danke, wenn du an uns denkst! 