

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.

Sommer - Getränkeempfehlungen

Tanqueray 0.0 & Tonic € 13,00

Aperol Spritz mit und ohne Alkohol € 8,50

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

Uko Sweet Kiss (Karamell Vanillelikör / Rhabarberschorle / Eis € 9,00

Wein Inspirationen

2024 Schappli, Sauvignon blanc feinherb, Weingut Schappert, Nahe 0,2l € 8,50 / 0,75l € 28,00

2024 R&R Rivaner & Riesling trocken, Winzer vom Alde Gott, Baden 0,2l € 7,50 / 0,75l € 24,00

2024 Aderlass Rose feinherb, Weingut Schappert, Nahe 0,2l € 8,50 / 0,75l € 28,00

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

Grauburgunder alkoholfrei, Weingut St. Anthony, Rheinhessen 0,2l € 9,00 / 0,75l € 29,00

unvergESSlich starten

Salat „Wochenmarkt“

Blattsalate | Radieschen | Mango | Wassermelone | Gurke | Croutons | Tomaten-Rosmarin Vinaigrette



8,90

Der Weinberg ruft

½ gegrillter Pfirsich mit Thymian | Serranoschinken | Sauerteig Brotsegel | Orangenhonig

14,90

Carpaccio vom Wildlachs (MSC – Fischesiegel)

Junger Baby Spinat | Joghurt Dill Marinade | Wasabi Kroepek

2024 Anna Lena Silvaner trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,2l 9,000 / 0,75l 30,50

18,90

Löffelfüllung

Gazpacho (warm oder kalt) je nach Ihrer Laune

Erfrischend würzig mit Paprika | Gurke | frische Zitrone



7,90

Steinpilzcremesuppe

Laugengebäckkugeln | Kresse



8,90

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

Vital & Healthy

Sommer Salatbowl vegan

Sommersalat trifft Wassermelone vom Grill mit veganem Fetakäse im Pankokleid

Blattsalate | Radieschen | Avocado | Gemüsechips | Tomaten – Rosmarin Vinaigrette

2023 Melaphyr Riesling trocken, Weingut Jakob Schneider / Nahe 0,2l 8,20 / 0,75l 27,20



KL | GR

13,90 | 17,90

Kikok Bowl

Sommersalat trifft Ananas vom Grill mit saftiger Maishähnchenbrust

Blattsalate | Radieschen | Gemüsechips | Mango - Chilidressing

2022 Grauburgunder Hand in Hand trocken, Weingut Klumpp & Näkel / Baden 0,75l 36,00

17,90 | 25,90

Caesars Salatbowl Garnele

Sommersalat trifft 6 Riesengarnelen mit gepoppten Kapern

Römersalat | Caesars Dressing | Pinienkerne | Parmesanflocken

2024 Grauburgunder trocken, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

18,90 | 27,90

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 Sulfit

Sommer, Sonne, Wasser

„Monkey Schnitte“

Knuspriger Bananen – Tofu Bratling

Panko | Kokos | Kirschtomatenkompott | Mais

2024 Pinot Blanc trocken, Weingut Nickel, Nahe 0,2l 9,00 / 0,75l 30,50



21,90

Nudeln mit Pfiff

Pfifferlinge à la Crème | Schupfnudeln | gebackener Rucola

2024 Chardonnay trocken, Weingut Martini & Sohn, Südtirol 0,75l 39,00



22,90

Gebackenes Tilapiafilet im Tortillamantel

Kirschtomatenkompott | Mozzarella | Pimentos de Patron

2023 Weissburgunder trocken, Weingut Brennleck, Franken 0,2l € 12,00 / 0,75l 38,00

28,90

Asia Street Food

Gebackene Thunfisch – Sesam Cubes

Teryaki Honig Dip | Wasabi – Gurkensalat | Kartoffelecken

29,90

Gebratene Riesengarnelen (6 Stück) & Spaghetti Aglio e Olio

Olivenöl | Knoblauch | Parmesan | Chili | gebackener Rucola

25,90

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 Sulfit

Evergreens

Geflügelschnitzel nach Wiener Art **24,90**

Kartoffel - Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren | Zitrone

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

Kikok Maishähnchenbrust Supreme **28,90**

Süßkartoffel Gnocchi in Erdnusspesto | Zuckerschoten | Shiitake | Paprika

2023 Sulzfelder Cyriakusberg, Grauer Burgunder trocken, Weingut Brennfleck/ Franken 0,2l € 12,00 / 0,75l 38,00

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr.

Mediterranes Grillgemüse | Kartoffelecken | Kirschtomatensalsa

32,90

2023 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

Ruhrpott Currywurst „Sommer – Edition“

16,90

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Röstzwiebeln

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

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.

Süßes Happy End

Zitronengugelhupf

Schokoladen – Minz - Eiscreme

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



8,90

Cross Over von Pfirsich Melba

Gegrillter Pfirsich | Vanilleeis | Gebäck | Fruchtsauce



8,50

Affogato a la Caffé

Vanilleeis | Espresso

6,90

Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Schokolade - Minze

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

Obstbrände von den Winzern vom Alde Gott

Die ältesten brennrechte liegen bis ins 16. Jahrhundert zurück, das bedeutet die Brände gehen aus einer geschichtsträchtigen Tradition zurück, die ihres gleichen selbst im Schwarzwald sucht.

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 bescheren 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.