

WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT!

V O R S P E I S E N

QUICHE LORRAINE

Federweißer Gelee, Röstzwiebeln, Feldsalat
13,50€

GRATINIERTER FEIGE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, KNUSPRIG GEBRATENER ZIEGENCAMEMBERT

Trauben-Chili-Chutney, Rucolasalat (vegetarisch)
14,50€

GEBRATENE RIESENGARNELEN

Curryöl marinierte Scheiben von der roten und gelben Beete, Wasabicreme
16,80€

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Ingwer, geröstete Kürbiskerne und Öl (vegetarisch)
6,50€

H A U P T S P E I S E N

KNUSPRIG GEBACKENE ROTE BEETE BÄLLCHEN

Ragout vom Hokkaido- Kürbis und Apfel, Kürbiskernöl (vegan)
16,50€

EFFELS BURGER

gegrillte Hähnchenbrust, Tomatenpesto, Artischocken, Oliven, Mozzarella, Süßkartoffel Pommes
17,50€

Nideggen

GASTRONOMISCHES AUSBILDUNGSZENTRUM

WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT!

H A U P T S P E I S E N

GEKOCHTER RINDERTAFELSPITZ

Frankfurter Grüne Sauce, Bouillon- Gemüse
18,50€

AUF DER HAUT GEBRATENE LACHSFORELLE

Pilzcreme, Spitzkohl- Pfifferling- Gemüse, Schupfnudeln
21,50€

GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET

Whisky- Rahmsauce, Romanesco, Semmelknödel
22,50€

N A C H S P E I S E N

PFLAUMENTERRINE

mit Marzipan, warme Vanillesauce
7,50€

CRÈME BRÛLÉE- KUCHEN

Nuss- Nougat- Eis, Birne
8,50€

UNSER SPÄTSOMMERMENÜ

- *Essenz von der Strauchtomate, Basilikum- Frischkäse- Maultaschen*
 - *Ossobuco, geschmorte Kalbshaxenscheiben, Kartoffel- Lauchzwiebel- Stampf*
 - *Mascarponecreme, Amaretto, Rote Beeren*
- 33,50€

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Wir halten unsere Allergentabellen für Sie bereit.
Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung mbH©