

## DESSERT, KÄSE & KAFFEE


ZITRONENSORBET MIT WODKA	€ 8,-
HAUSGEMACHTE SORBETS	PRO KUGEL € 3,- AUFGEGOSSEN MIT CHAMPAGNER 0,1L € 18,-
APFELPFANNKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS	€ 13,-
<b>„WIE SCHMECKT EIGENTLICH DÜSSELDORFER LUFT?“ - VERSION WINTER 2010 -</b> MOHNSOUFFLÈ MIT PREISELBEEREIS MANDELKROKANT MIT ALTBBIERSABAYONE UND MILCHSCHAUM UND HAUSGEMACHTEM VANILLEPUDDING MIT DEN TRÄNEN DER KLEOPATRA	€ 15,-
CRÈME BRÛLÉE MIT SCHOKOLADENSORBET	€ 12,-
<b>„DER GESCHMACK VON SCHOKOLADE“</b> SCHOKOLADE UND GEWÜRZE, SCHOKOLADE UND NÜSSE SCHOKOLADE UND FRÜCHTE, SCHOKOLADE UND KAFFEE SCHOKOLADE UND WEIN	€ 16,-
INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN MIT TRAUBEN, VERSCHIEDENEN CHUTNEYS UND KOMPOTTEN	
KLEIN	€ 14,-
GROSS	€ 17,-

ESPRESSO	€ 3,50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 4,00
ESPRESSO DOPPELT	€ 4,50
TASSE KAFFEE	€ 4,50
KÄNNCHEN KAFFEE	€ 5,50
CAPPUCCINO	€ 5,50
MILCHKAFFEE	€ 5,50
LATTE MACCHIATO	€ 5,50

## VORSPEISEN

WINTERLICHER BLATTSALAT MIT ROHKOST, KERNEN UND NÜSSEN	 € 11,-
MEDAILLONS VOM GEWÜRZLACHS NACH ALTEM HAUSREZEPT ODER MARINIERTEN JUNGEN ARTISCHOCKEN UND GRÜNEM SPARGEL	€ 16,-  € 14,-
MIT GURKE UND MEERRETTICH, FEIGENSENF UND HÜTTENKÄSE MIT BASILIKUM	
CARPACCIO VOM NEBRASKA RINDERFILET MIT JUNGEN ARTISCHOCKEN UND PARMIGIANO REGGIANO	€ 18,-
PATA NEGRA – BELOTTA QUALITÄT – MIT FELDSALAT	€ 18,-
ANGEBRATENES THUNFISCHFILET UND „VITELLO TONNATO“ MIT GEBACKENEM KALBSKOPF BOUILLABAISSEGELEE MIT SAUCE GRIBICHE	€ 19,-
HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERTERRINE DAUPHINE FEIGEN UND ROSINENBRIOCHE	 € 20,-
HUMMERCOCKTAIL KLASSISCH IN COGNACSAUCE	€ 28,-
150g TATAR VOM NEBRASKA BEEF AM TISCH ZUBEREITET MIT KLASSISCHEN BEILAGEN NACH IHRER WAHL	 € 32,-

## SUPPEN

OCHSENSCHWANZESSENZ MIT GEDÄMPFTEN BAUMPILZEN MAULTASCHENSTREIFEN UND KALBSMARKTOASTINI	€ 12,-
SAUERAMPFERCREME MIT GRÜNEM PFEFFER	 € 9,-
RAHMSUPPE VOM ATLANTIKHUMMER MIT RAVIOLI UND VANILLE-LIKÖR	€ 16,-

### KENNZEICHNUNG FÜR



**DIE KLASSIKER DES BREIDENBACHER HOF'S**




**UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE**

## WARME VORSPEISEN

GEBRATENE DÜSSELDORFER BLUTWURST NACH „BREIDENBACHER ART“  
MIT „HIMMEL & ÄÄD“ UND RÜBENKRAUT  € 18,-

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN  
MIT KALBSKOPF – GURKENNAGE UND K&K EMULSION € 22,-

## VEGETARISCH

ARBORIO – RISOTTO MIT BASILIKUM PESTO  
BLATTSPINAT UND PERIGORD-TRÜFFEL  €24,-

BORSCHTSCHGEMÜSE MIT KARTOFFEL - OLIVENPÜREE  
UND KRÄUTERÖL  €16,-

## FISCH, SCHALEN & KRUSTENTIERE

KABELJAU IN OLIVENÖL CONFIERT AUF OCHSENSCHWANZRAGOUT  
STAMPFKARTOFFELN UND BEURRE BLANC  € 28,-

ZANDERFILET KNUSPRIG GEBRATEN AUF HUMMERLINSEN € 29,-

GROSSE NORDSEESCHOLLENFILETS AUF BORSCHTSCHGEMÜSE  
UND SAUCE CHÂTEAU CHALON € 26,-

HUMMERMEDAILLONS IN CORAILSAHNE MIT BOURBON-VANILLE  
AN RAVIOLI UND BOHNENKERNEN € 31,-


LOTTE DE MER AROMATISCH IN DUCCA GEBRATEN  
MIT GEGRILLTEN CHILIS PADRON UND KARTOFFEL - OLIVENPÜREE € 32,-

FILET VOM WILDEN STEINBUTT AN DER GRÄTE GEBRATEN  
MIT ARBORIO RISOTTO, BASILIKUMPESTO, BLATTSPINAT UND TRÜFFEL € 43,-

## WILD, GEFLÜGEL UND FLEISCH

„BREIDENBACHER FRIKADELLE“ VOM NEBRASKA RINDERFILET  
AN RÜBSTIEL, BOHNEN UND TRÜFFELJUS  €19,-

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL  
MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT UND KRESSE €25,-  
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND SARDELLENTOSTINI

„BREIDENBACHER OCHSENSCHWANZ“ KNUSPRIG GEBRATEN  
À LA MAÎTRE D'HOTEL  €26,-  
MIT WIESENCHAMPIGNONS UND BLATTSPINAT

MAISPOULARDE SUPREME AUS CHALONS €29,-  
MIT BASILIKUMNUDELN UND KAROTTEN VICHY

REHRÜCKEN AUS DER LÜNEBURGER HEIDE MIT VIER GEWÜRZEN  
KORIANDER-BIRNENKOMPOTT UND SPITZKOHL €36,-

TOURNEDO VOM NEBRASKA RINDERFILET „ROSSINI“  
WALDPILZGALETTE UND GLASIERTES GEMÜSE € 45,-

## FÜR ZWEI PERSONEN

**CHATEAUBRIAND (400g RINDERFILETMITTELSTÜCK, NEBRASKA QUALITÄT)**  
MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE, SAUCE BÈRNAISE  
KLEINEM GEMÜSE UND „POMMES BERNY“

€ 45,- PRO PERSON

### OLDENBURGER LANDEnte IN DREI GÄNGEN SERVIERT

1. GANG „DIE BRUST“  
RÜBSTIEL, ROTWEINSCHALOTTEN UND BOHNEN

2. GANG EISKALTE ABKÜHLUNG

3. GANG „DIE KEULE“  
KORIANDER-BIRNENKOMPOTT UND SPITZKOHL

€ 36,- PRO PERSON