

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

2024 bringt spannende Entwicklungen ins Haus, nicht nur der Umbau und die Erweiterung des Hotels, auch ein 7. Öffnungstag im Restaurant.

Ab sofort sind wir 7 Tage die Woche für Sie da.

Hier offerieren wir ein neues Konzept: wählen Sie frei aus unserer wechselnden Menükarte ein 3-Gang-Menü für 55 EUR. Auf der Menükarte finden Sie wechselnd die Wochenlieblinge – 4 Vorspeisen – 5 Hauptgänge- 3 Dessert. Natürlich können Sie auch an diesem Tag a-la-Carte aus dem Angebot speisen.

Nun ist es genehmigt: das **Pop-Up bleibt** uns in jedem Fall bis zum Ende des Umbaus, Ende März 2025, erhalten. Haben Sie schon Pläne für die Weihnachtsfeier? Fragen Sie nach unserem Pop-Up-Winter Angebot in einem außergewöhnlichen Ambiente.

Das „klassische“ Restaurant, frisch renoviert, lädt seit Mai 24 zum Genuss ein.

Reservierungen wie gewohnt über unsere Homepage, OpenTable oder telefonisch.

Herzlich Willkommen in Stappens Pop-Up und neuem Restaurant!

Wir sind Bargeld-LOS: Seit Mai 2021 freuen wir uns über ausschließlich Kartenzahlungen.

Carmen und Frajo Stappen und Team

Übrigens: für die wunderbare Dekoration bedanken wir uns ganz herzlich bei Yvonne Straub – *LA CASA – Mönchengladbach.*

Menü-Karte

Alle Gerichte können auch à-la-carte gewählt werden.

Klassiker Menü

Unser Klassiker – Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen, Honig-Senf-Dillsauce und kleinem Salat 18

(3/4/9)

Düsseldorfer Senfrostbraten (Rumpsteak) 32
mit feiner Senf-Zwiebelkruste, Kartoffelpüree und Wirsing in Rahm

(1/7/8/9/11/14)

Unsere luftige Mousse au Chocolat 12
mit Beerenkompott und Crumble

(1/3/7)

Menü 55 EUR

Menü 2

Gebackener Ziegenfrischkäse vom Bööscher Hof im Brickteig 17
mit knackigem Feldsalat, Dörrobst und Himbeervinaigrette / *vegetarisch*

(V/1/3/5/7/9/11)

Feine Trüffelravioli mit Tomatenragout, Pilzen, 27
knusprigem Salbei und cremiger Burrata

(V/1/3/7)

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnen-Eis, dazu Himbeerragout 14

(1/3/5/7)

Menü 55 EUR

A – mit Farbstoff / B – mit Konservierungsstoffen / C – E (+Zahl) / D- Antioxidationsmittel /
E – Geschmacksverstärker / F – Geschwefelt, Sulfide / G – mit Süßungsmitteln / H – mit Phosphat /
V- Vegetarisch / VG – Vegan / 1 – Gluten / 2 – Krebstiere / 3 – Eier / 4 – Fisch / 5 – Nüsse / 6 – Soja /
7- Laktose / 8 – Sellerie / 9 – Senf / 10 – Sesam / 11 – Sulfide / 12 – Lupine / 13 – Weichtiere /
14 – enthält Alkohol / weitere Geschmacksverstärker: viel Liebe ♥

Alle Preise verstehen sich in EUR, inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. 19%

Menü 3

Stappens Vitello tonnato - Kalbstatar und Thunfisch-Sashimi 21
mit einer Kräutercreme und gesalzener Zitrone
(1/3/4/6/7/10)

Medaillon vom Eifelhirsch mit Macadamianuss-Kruste, 34
dazu getrüffeltes Selleriepüree, Rosenkohl und Barolojus
(1/2/3/5/7/9/11)

Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet 10
(3/7)

Menü 55 EUR

Menü 4

Hokkaidokürbis-Kokoscrèmesuppe 13,50
mit gebackener Garnele *(1/2/3/7/11)*
(4) - vegetarisch möglich

Confierter Kabeljau mit getrüffeltem Kartoffelpüree, 36
Tomaten-Fenchelgemüse und Kräutervelouté
(1/4/7/8)

Krokant-Eisparfait mit Zimt-Zwetschgenröster und Mandelcrumble 14
(1/3/5/7)

Menü 55 EUR

Menü-Upgrade

Hauptgang

Rheinisches Färsenfilet (200g) 42
mit Süßkartoffelpommes und Ceasars Salad
(im Menü +8 EUR)

Knusprige Gänsekeule 38
mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und Backapfel
(im Menü +5 EUR)

Getränkebegleitung

Korrespondierende Weinbegleitung 26

Alkoholfreie „Inspiration“ aus der Manufaktur Jörg Geiger 21