

Weinhaus  
*Sante Anna*

## Vorspeisen

**Gänselebergâteau** (*Geflügelhof Jansen*) € 35  
Macadamia, Wellant-Apfel, Brioche  
*Goose liver, macadamia, Wellant apple, brioche*

**Ziegenfrischkäse** (Vegi) € 26  
Mini-Birne, Schwarze Walnuss, Zitronengras  
*Goat's curd, mini pear, black walnut, lemongrass*

## Suppen

**Ramen** € 25  
Wachtel Ei, Schweinebauch, Koriander  
*Ramen, Quail egg, pork belly, coriander*

**Kartoffelcremesuppe** € 24  
Brotcroutons, Schnittlauch, Büsumer Krabben **ohne Krabben** € 17  
*Potato cream soup (Vegetarian option available), crabs, bread croutons*

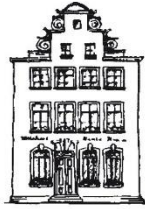
## Zwischengänge

**Jakobsmuschel, Vongole, Miesmuschel** € 32  
Sellerie, Kartoffel, Perlzwiebel, Chesterbrot  
*Scallops, vongole, mussels, celery, potato, pearl onions, chester bread*

**Portobello Pilz** (Vegi) € 24  
Blaue Pflaume, Pastinake, gebackene Kartoffelknödel  
*Portobello mushroom, Blue plum, parsnip, baked potato dumplings*

**Sie probieren gerne verschiedene Gerichte?  
Sehr gerne, dann teilen Sie sich ein Gericht, hierfür erlauben wir uns,  
Ihnen ein Gedeck von 3 € pro Person zu berechnen.**

*Do you like trying different dishes?  
Share a dish, for a plate charge of 3 € per person.*



Weinhaus  
*Tante Anna*

## Hauptgänge

**,Nauels`-Kürbismaultaschen** (Vegi) € 34  
Steirisches-Kernöl, körniger Frischkäse, Kürbiskerne  
*Pumpkin ravioli, styrian pumpkin seed oil, cottage cheese*

**Düsseldorfer Senfrostbraten** € 39  
Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Kräuterseitlingen  
*Striploin steak mustard crust, mashed potato, king oyster mushrooms*

**Zerlei Hirsch** € 45  
Rücken und Keule, Kerbelknolle, Krokette, Pflaume  
*Deer duo back and leg, chervil root, croquettes, plum*

**Gans vom linken Niederrhein in 2 Gängen** € 60

**1. Gang** Die **Brust**, **getruffelter Kartoffel- Baumkuchen**, **Cranberry**, **Lebkuchen**  
*1st Corse Breast, truffled potato- Baumkuchen, cranberry, gingerbread jus*

**2. Gang** Die **Keule**, **Apfel-Rotkohl**, **Kartoffel-Knödel**, **Maronen**, **Bratapfel**  
*2nd Corse Thigh, apple red cabbage, potato dumpling, chestnuts, baked apple*

**Auf der Haut gebratenes Filet vom arktischen Saibling** € 40  
Polenta, Variation vom Mais, Blumenkohl, Weißweinelouté  
*Pan-seared fillet of arctic char, served with polenta, a variety of corn preparations, cauliflower, and white wine velouté*

**Geschmorte Kalbsbäckchen** € 41  
Dauphine Kartoffel, Romanesco, Staudensellerie  
*Braised veal cheeks, Dauphine potatoes, romanesco, celery*

## Desserts

**Kugel Sorbet -im Glas serviert-** € 9  
*Sorbet of the day*

**Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert-** € 9  
*Salted caramel ice cream*

**Spekulatius-Mousse** € 21  
Baileys-Eis, Baiser, Haselnuss  
*Speculoos mousse, Baileys ice cream, meringue, hazelnut*

**Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann** € 25  
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf  
*Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf*

*Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.*

*Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.*

*Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax*