

AB DEM
2.MAI

Auswärtsspiel 18 **Christian Penzhorn**

Rheinische Tapas

Rheinische Tapas-Menü **14 Tapas in 4 Gängen serviert**

Tapas Flüssig 12,-

Düsseldorfer Senfsüppchen mit gebackener Flöns |
Kaltes Gartengurkensüppchen mit Creme fraiche |
Minestrone vom Ratinger Gemüse mit Karotten-Estragonravioli |
Schaumsüppchen vom ersten Spargel

Tapas mit Flossen 14,-

Gebratener Zander im Sud von jungem Lauch und gebrannten Poree |
Marinierte Fjordforelle mit Sellerieremoulade, Selleriepüree und Trüffel |
Gebackene Garnelen mit kalter Vichy Soisse und Apfelblüten

Tapas Fleischeslust 16,-

Düsseldorfer Senfrostbraten mit Speckbohnen und Kartoffelpüree |
Unser gratinierter Sauerbraten mit Schmorzwiebeln und karamellisierten Blumenkohlpüree |
Gezupfte Spanferkelschulter mit Petersilienwurzel und Granny Smith Apfel

Hüftgold Tapas 14,-

Rote Grütze mit Vanillecreme | Bergische Waffel mit heißen Himbeeren |
| Erdbeer- Käsekuchen | weiße Schokolade mit confiertem Rhabarber

49,00 EUR

MENÜ [ab 17.30 Uhr | So. ab 12.00 Uhr]

RESERVIERT HIER BEI UNS
ODER

UNTER 02102/3899970 oder info@cpenzhorn.de