



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem
Café und Restaurant Flussaufwärts.

Genießen Sie eine wunderbare Zeit bei uns und lassen sich von unserem Küchen- und Serviceteam
verzaubern.

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl
an Speisen und Getränken.

Erfreuen Sie sich an nationalen sowie internationalen Gaumenfreuden, welche alle von unserem
Küchenteam frisch zubereitet werden und lassen den Alltagsstress hinter sich.



Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta
Klassisch, Serrano und Al Forno

€ 9,90

Süß-saures Gemüse carpaccio mit Limonendressing, Parmesan und Wildkräutersalat

€ 10,90

Frittierte Risottobällchen mit Quittenkompott, Rucola und Wildschinken

€ 11,50

Lauwarmer Octopus auf Staudensellerie mit einem Salat von roten Linsen

€ 13,90

Suppen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

€ 6,90

Curry-Muschel-Suppe mit eigener Einlage

€ 7,50

Rinderkraftbrühe "Royal" mit Einlage

€ 5,90

Salate

Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen,
Oliven, Tomaten, Parmesanhobeln und hausgemachtem Himbeerdressing

€ 17,90

"Ceasars Salad" mit crunchy chicken

€ 15,90

Pastagerichte

Tagliatelle mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanhobeln,
frischen Kräutern und Streifen von der Pute

€ 16,90

Spaghetti "Puttanesca"
mit Kapern, Speck und Sardellen in Tomatensauce mit frischem Parmesan

€ 15,90



Vegetarisch

Piccata von Zucchini und Aubergine mit Pilzen, Tomatensugo und Spaghetti

€ 13,90

Hauptspeisen

Beefburger mit Bacon, zweierlei Saucen, Salat, Zwiebeln und Tomaten an Pommes frites

€ 15,90

Upgrade mit zwei Scheiben Käse € 1,50

„Chelly-Valley“-Ente mit hausgemachtem Rotkohl und Knödeln

€ 23,50

Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersauce
mit Schupfnudeln und Rosenkohl

€ 18,90

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Spitzkohl á la creme, Trüffelkrapfen und Portweinjus

€ 26,50

Grillteller „flussaufwärts“
Drei kleine Steaks vom Rind, vom Schwein und von der Pute
mit Bratkartoffeln, Bohnen im Speckmantel, Kräuterbutter und einem kleinen Salat

€ 19,90

Frische Reibplätzchen belegt mit Champagnerkraut, winterlich hausgebeiztem Lachs, roten
Zwiebeln, Creme fraiche und etwas Dill an einem kleinen Salat mit Himbeerdressing

€ 17,90

Gebratenes Baramundifilet
auf lauwarmem Zitrus-Wakame-Salat im Asiafond
mit Glasnudeln

€ 19,90



**Unser „Steuer-Fondue“
(jeden ersten Donnerstagabend im Monat)**

Genießen Sie einen geselligen Abend ab 2 Personen mit einer Fonduestation auf Ihrem Tisch.

Der Fondue-Klassiker mit Brühe

Geschnittenes Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisch mit einem kleinen Salatteller, frischem Baguette, hausgemachter Kräuterbutter und leckeren Saucen

€ 19,90

(Fleischnachschlag € 8,00 pro Person)

Das Lüdinghauser Käse-Fondue

Kräftiger Schmelzkäse mit einem Schuss Weißwein und Knoblauch aromatisiert. Dazu reichen wir frisches Baguette und einen kleinen Salatteller

€ 22,90

(Käsenachschlag € 8,00 pro Person)

Steuergericht

Stellen Sie sich Ihr Steuergericht individuell zusammen.

	180g	250g
Putensteak	€ 10,90	€ 13,90
Schnitzel	€ 10,90	€ 13,90
Rumpsteak	€ 17,50	€ 23,50

Kartoffelbeilagen zu je € 2,20

Pommes frites
Süßkartoffelpommes
Steakhouse Pommes
Scharfe Parmesanwedges
Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce
Champignonrahmsauce
Paprikasauce

Beilagen

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	€ 3,90
Mediterranes Gemüse	€ 4,50
Schmorzwiebeln	€ 1,90
Champignons	€ 3,90
Hausgemachte Kräuterbutter	€ 1,90
Ketchup	€ 0,50
Mayonnaise	€ 0,50



Desserts

Hausgemachtes Baileysmousse auf Mandarinenragout mit Walnusseis

€ 8,90

Käseauswahl an hausgemachter Paprikamarmelade mit Butter und Baguette

€ 12,90

Hausgemachte „Cassata Napoletana“ mit Zwetschgenragout

€ 8,50

Es steht Ihnen eine Karte mit der Übersicht über die Zusatzstoffe sowie die auszeichnungspflichtigen Allergene zur Verfügung. Bitte erfragen Sie diese beim Servicepersonal.