



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 Sie den Alltagsstress hinter sich.



Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta
Klassisch, Serrano und Al Forno

€ 9,90

Praline von der Ochsenbacke
auf süß-sauren Linsen

€ 10,90

Vitello Tonnato
mit Kapernäpfeln und Thunfischmayonnaise

€ 11,90

Wachtel und Jakobsmuschel
auf Rotwein-Gorgonzola-Risotto

€ 12,50

Suppen

Kartoffel-Quitten-Cremesuppe
mit hausgemachter Ravioli

€ 7,90

Erdnuss-Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Scampi

€ 8,90

Rinderkraftbrühe "Royal"
mit Einlage

€ 5,90



Salate

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

€ 17,90

Salat "flussaufwärts"
mit Shrimps, Fischfilet und Scampi; dazu Aioli und Baguette

€ 16,90

Pastagerichte

Tagliatelle

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

€ 17,90

Hausgemachte Kürbis-Amarettini-Ravioli
mit drei Scampi in Salbeibutter und einem kleinen Salat

€ 16,90

Vegetarisch

Rote Beete Pilzknödel

auf Kirschtomaten-Gemüse-Ragout und Kräuterschaum

€ 13,50



Hauptspeisen

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

€ 15,90

Upgrade mit zwei Scheiben Käse € 1,50

Rosa gebratenes Rehnüsschen
mit Rotkohlstrudel, frischen Pilzen und einem kleinen Salat

€ 24,50

Crepinette vom Perlhuhn
mit winterlichem Gemüse und Kartoffellasagne

€ 22,50

Curry vom Seeteufelbäckchen
mit Wildreis und Zuckerschoten

€ 18,90

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

€ 17,90



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)

Das 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

Saucen zu je € 2,40

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

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit hausgemachtem Baumkuchen und frischen Beeren

€ 8,90

Käseauswahl an hausgemachter Paprikamarmelade
mit Butter und Baguette

€ 12,90

Apfelbeignets mit Galliano Zabaione und Vanilleeis

€ 7,50

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