

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

Mit Pesto gefüllter Mozzarella im Knuspersack aus dem Ofen auf Paprikacreme

€ 11,50

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Champignons und Rucola

€ 13,90

In Rotweinessig-Zwiebelsud eingelegtes Lachsforellenfilet mit buntem Kartoffelsalat

€ 11,50

Suppen

Kartoffelsuppe mit Trüffel und Creme fraiche

€ 7,50

Grüne Curry-Kokos-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel

€ 7,50

Rinderkraftbrühe "Royal" mit Einlage

€ 5,90

Salat

Großer, bunter Frühlingssalat mit Gurke, Tomate und Sprossen
(wahlweise mit Balsamicodressing, Himbeerdressing oder Joghurtdressing)

€ 8,50

Wahlweise auch mit:

Gebratener Hähnchenbrust € 11,90

Gebratenen Rinderstreifen € 13,90

Gebratenen Waldpilzen € 11,90

Pastagerichte

Penne Rigate „Arrabiata“ mit Tomatensauce, Chili, roten Zwiebeln und Petersilie

€ 8,90

Tagliatelle in rotem Pesto mit Rinderstreifen, grünem Spargel, Kirschtomaten und Pinienkernen

€ 17,90

Wahlweise auch mit:
Streifen von der Hähnchenbrust € 14,90

Vegan

„Buddha Bowl“ Mariniertes Bio-Räuchertofu mit Avocado, Mango, Gurke,
Radieschen und Sesam auf Sonnenweizen

€ 12,50

Hauptspeisen

„Himmel und Erde“
Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und gebratenen Apfelscheiben

€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Bratkartoffeln und buntem Salat

€ 19,50

Mit Honig und Thymian gebratene Entenbrust
mit Zwiebel-Kirsch-Marmelade, Kürbisgemüse und Tagliatelle

€ 18,90

Rumpsteak mit Tomate und Brie gratiniert, Rotweinjus,
buntem Beilagensalat und würzigen Drillingen

€ 19,90

Rosa gebratene Lammhüfte mit Tandoorigewürzen,
Auberginenmousse und rotem Linsen-Koriander-Gemüse

€ 19,90

Grillteller „flussaufwärts“
Medaillons vom Rind, vom Schwein und von der Poularde mit Kräuterbutter,
Riesengarnele mit Safranaioli, Knoblauchspinat und Bratkartoffeln

€ 21,50

Gebratenes Zanderfilet auf Graupen-Chorizo-Risotto mit Schmortomaten und Kräuterschaum

€ 18,90

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

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)

Desserts

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleäpfeln

€ 7,50

Käseauswahl an hausgemachter Paprikamarmelade mit Butter und Baguette

€ 12,90

Rhabarber mit Erdbeeren und Vanilleeis

€ 6,50

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