Wenn Hochgenuss für immer, dann Herzlich: unsere Klassiker-Speisenkarte.

Kleine Leckereien zum Start:

Tatar vom gebeitzen See-Saibling
Apfel | Gurke | Senf | Dill · 14,95 €

Kürbis Tarte und süß-sauer eingelegter Kürbis
Spicy Kürbiskerne | kleiner Salat | Schwarzbrot-Crunch · 12,95 €

Vitello Tonnato
Gebackene Apfel-Kapern | Rucola | Gewürzschaumbrot | Kerbel-Crumble · 14,95 €

Sauerteigbrot
Geschlagene Joghurt-Butter | Kalamater-Oliven · 7,95 €

NEU, aber jetzt schon ein Klassiker:

Herzlich-Tapas
Gemeinsam schmeckts besser als alleine.

Bunte Herzlich-Tapas zum Teilen (für 2 Personen)
Kleines Süppchen | kleines Vitello | Oliven | Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | geschlagene Joghurt-Butter · 22,00 €
Je weitere Person 11,00 €

Rustikale Pommes-Tüte
Steakhaus-Fritten | Trüffel-Mayonnaise · 7,95 €

Maronen-Schaumsuppe
Ahornsirup | Lauchstroh · 7,95 €

Für jeden Geschmack und Appetit:
Fleisch | Fisch | Vegetarisch | Vegan

Herzlich-Salat
Hausdressing | Paprika | Tomate | Gurke | Croûtons | Nüsse | Früchte | 2 Mini-Brötchen · 15,95 €

Salat wahlweise mit:
- 5 Garnelen + 7,50 €
- Hähnchenbrust in süßer Chilisauce + 6,00 €
- Honig-gratinierter Ziegenkäse + 6,00 €
- je halb Hähnchenbrust | Ziegenkäse (1 ganzer Taler) + 9,00 €
- frischen Champignons und Zwiebeln + 5,00 €

Zweierlei vom Duroc-Schwein (Filet und Bauch)
Düsseldorfer Senf-Jus | gebratener wilder Brokkoli in Mandel-Schmelze | Polenta-Soufflé · 28,95 €

Wenn mehr Herzlich, dann folgerichtig hier:

#herzlichrestaurant

#herzlich_restaurant

Herzlich
WILLKOMMEN IN DER MOLLBECK

Vegetarisch
Vegan

Alle Preise verstehen sich inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine spezielle Allergen- und Zusatzstoff-Karte erhalten Sie auf Anfrage beim Servicepersonal.

Färse

a) Körperliche Schwachstelle antiker, griechischer Helden; siehe auch. „Achilles-Färse“

b) Fleisch von weiblichen Rindern, die noch nicht gekalbt haben – sehr zart und saftig

Färsen-Schaufelstück vom Niederrhein
24 Stunden in Portwein und Madeira geschmort
Selleriepüree | gebackene, weiße Schokolade | gebratene Stein- und Waldpilze | Risoléekartoffeln · 25,95 €

Geschmorte Barbarie-Entenkeule
Moosbeeren | Orangenjus | Apfelrotkraut | Löffelklöße · 28,95 €

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
Jus | Apfelscheiben | Röstzwiebeln | Kartoffelstampf · 23,95 €

Schnitzel
- vom Landschwein · 20,95 €
- von der Pute · 20,95 €

Jeweils mit Bratkartoffeln oder Fritten | Schmorzwiebeln | Champignons und Rahmsauce

Noch einen Beilagensalat dazu? 4,50 €

Vegetarisch | Vegan

Rotkraut-Risotto
Crèmiger Büffel-Mozzarella | Butter-Maronen | geschmorter Chicorée · 19,95 €

Crèmiges Freiland-Ei
Senf-Schaum | eingelegtes Gemüse | Kartoffelpüree · 18,95 €

Rotes Thai-Curry
Lauch | Kaiserschoten | Möhren | Sellerie | Paprika | Gemüse-Tempura | Jasmin-Reis · 16,95 €

Wahlweise mit 5 Garnelen + 9,50 €

Fisch

Gebratenes Medaillon vom Nordsee-Kabeljau
Grüne Sauce | Belugalinsen | Kartoffel-Krapfen · 29,95 €

Zu süßer Letzt:

Dessert

Herrencrème nach Omas Rezept
Vanillecrème | geriebene Blockschokolade | geschlagene Sahne | Rum · 7,95 €

Geeiste Nougat-Mousse
Salzige Karamell-Banane | Brombeer-Sorbet · 8,95 €

Drei hausgemachte Pralinen
Salted caramel | Vanille-Passionsfrucht | Espresso-Note · 10,50 €
Extra Praline + 3,50 €

Einen Kaffee oder Espresso dazu?

Frische Waffeln sind täglich ab 13:00 Uhr verfügbar

Vegetarisch
Vegan

Herzlich
WILLKOMMEN IN DER MOLLBECK

Alle Preise verstehen sich inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine spezielle Allergen- und Zusatzstoff-Karte erhalten Sie auf Anfrage beim Servicepersonal.

Wenn Hochgenuss für immer, dann Herzlich: unsere Klassiker-Speisenkarte.

Kleine Leckereien zum Start:

Tatar vom gebeitzen See-Saibling
Apfel | Gurke | Senf | Dill · 14,95 €

Kürbis Tarte und süß-sauer eingelegter Kürbis
Spicy Kürbiskerne | kleiner Salat | Schwarzbrot-Crunch · 12,95 €

Vitello Tonnato
Gebackene Apfel-Kapern | Rucola | Gewürzschaumbrot | Kerbel-Crumble · 14,95 €

Sauerteigbrot
Geschlagene Joghurt-Butter | Kalamater-Oliven · 7,95 €

NEU, aber jetzt schon ein Klassiker:

Herzlich-Tapas
Gemeinsam schmeckts besser als alleine.

Bunte Herzlich-Tapas zum Teilen (für 2 Personen)
Kleines Süppchen | kleines Vitello | Oliven | Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | geschlagene Joghurt-Butter · 22,00 €
Je weitere Person 11,00 €

Rustikale Pommes-Tüte
Steakhaus-Fritten | Trüffel-Mayonnaise · 7,95 €

Maronen-Schaumsuppe
Ahornsirup | Lauchstroh · 7,95 €

Wenn mehr Herzlich, dann folgerichtig hier:

#herzlichrestaurant

#herzlich_restaurant

Für jeden Geschmack und Appetit:
Fleisch | Fisch | Vegetarisch | Vegan

Herzlich-Salat
Hausdressing | Paprika | Tomate | Gurke | Croûtons | Nüsse | Früchte | 2 Mini-Brötchen · 15,95 €

Salat wahlweise mit:
- 5 Garnelen + 7,50 €
- Hähnchenbrust in süßer Chilisauce + 6,00 €
- Honig-gratinierter Ziegenkäse + 6,00 €
- je halb Hähnchenbrust | Ziegenkäse (1 ganzer Taler) + 9,00 €
- frischen Champignons und Zwiebeln + 5,00 €

Zweierlei vom Duroc-Schwein (Filet und Bauch)
Düsseldorfer Senf-Jus | gebratener wilder Brokkoli in Mandel-Schmelze | Polenta-Soufflé · 28,95 €

Vegetarisch
Vegan

Alle Preise verstehen sich inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine spezielle Allergen- und Zusatzstoff-Karte erhalten Sie auf Anfrage beim Servicepersonal.

Färse

a) Körperliche Schwachstelle antiker, griechischer Helden; siehe auch. „Achilles-Färse“

b) Fleisch von weiblichen Rindern, die noch nicht gekalbt haben – sehr zart und saftig

Färsen-Schaufelstück vom Niederrhein
24 Stunden in Portwein und Madeira geschmort
Selleriepüree | gebackene, weiße Schokolade | gebratene Stein- und Waldpilze | Risoléekartoffeln · 25,95 €

Geschmorte Barbarie-Entenkeule
Moosbeeren | Orangenjus | Apfelrotkraut | Löffelklöße · 28,95 €

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
Jus | Apfelscheiben | Röstzwiebeln | Kartoffelstampf · 23,95 €

Schnitzel
- vom Landschwein · 20,95 €
- von der Pute · 20,95 €

Jeweils mit Bratkartoffeln oder Fritten | Schmorzwiebeln | Champignons und Rahmsauce

Noch einen Beilagensalat dazu? 4,50 €

Vegetarisch | Vegan

Rotkraut-Risotto
Crèmiger Büffel-Mozzarella | Butter-Maronen | geschmorter Chicorée · 19,95 €

Crèmiges Freiland-Ei
Senf-Schaum | eingelegtes Gemüse | Kartoffelpüree · 18,95 €

Rotes Thai-Curry
Lauch | Kaiserschoten | Möhren | Sellerie | Paprika | Gemüse-Tempura | Jasmin-Reis · 16,95 €

Wahlweise mit 5 Garnelen + 9,50 €

Fisch

Gebratenes Medaillon vom Nordsee-Kabeljau
Grüne Sauce | Belugalinsen | Kartoffel-Krapfen · 29,95 €

Frische Waffeln sind täglich ab 13:00 Uhr verfügbar

Zu süßer Letzt:

Dessert

Herrencrème nach Omas Rezept
Vanillecrème | geriebene Blockschokolade | geschlagene Sahne | Rum · 7,95 €

Geeiste Nougat-Mousse
Salzige Karamell-Banane | Brombeer-Sorbet · 8,95 €

Drei hausgemachte Pralinen
Salted caramel | Vanille-Passionsfrucht | Espresso-Note · 10,50 €
Extra Praline + 3,50 €

Einen Kaffee oder Espresso dazu?

Vegetarisch
Vegan

Alle Preise verstehen sich inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine spezielle Allergen- und Zusatzstoff-Karte erhalten Sie auf Anfrage beim Servicepersonal.