

Speisekarte November / Dezember 2025

Hausgemachtes Essen im Frenzen mit Küchenchef Till Eickmann = Frisch, regional und lecker!

TILLS MENÜ-EMPFEHLUNG: 62,00 €

Forelle / Rote Bete Carpaccio / Wintersalat / Walnuss-Johannisbeer-Dressing / Speck	(einzeln 16,00 €)
Entenkeule / Kartoffelknödel / Rotkohl / Orangenjus	(einzeln 36,00 €)
Weißer Espresso Crème Brûlée / Schokoküchlein / Passionsfrucht-Zimt-Sorbet	(einzeln 14,00 €)

TILLS TAPAS / VORSPEISEN #zumZusammenstellen

3 Knusper-Garnelen / Knofi-Mayo 11,00 € #Edelknusper

Backhendl-Stücke / Dipp 11,00 € #saftig #geil

Borschtsch (auf Wunsch V²) 11,00 € #roteBete #deftig #fein

Roastbeef / Kartoffelsalat (mit Speck) / Remoulade 14,00 € #zart #cremig

Panhas / Pü / Zwiebeln / Anissenf 13,00 € #Klassiker #Niederrhein

Rauchforelle / Feldsalat / frischer Meerrettich / Preiselbeeren 12,00 € #Buchenfeuer

Kürbis-Nuggets / Dipp V² 10,50 € #herzhaft #knusprig

Muscheln im Ingwer-Knobi-Sud 12,00 € #Wüllenweber #1AQualität

Frenzen-Fritte / Petersilienwurzel-Mayo / Glühwein-Ketchup V² 7,50 € #ausfrischenKartoffeln

Überraschungs(!!!)-Mix-Teller für 1 Person: 17,00 € | für 2 Personen: 32,00 €

SALATE

Bunter Salat mit Croûtons V² 10,00 € #saisonal #regional

... plus Gemüse-Nuggets V² + 11,00 €

... plus Steak-Streifen + 22,00 €

... plus 5 Knuspergarnelen + 13,00 €

... plus Hirtenkäse im Kürbiskern-Knuspermantel & Apfelreduktion V² + 12,00 €

... plus gebackenen Camembert und Preiselbeeren V¹ + 12,00 €

... plus Backhuhnstreifen + 13,00 € #ausderKeule #Maishähnchen #ohneGentechnik

Wähle zwischen

Joghurt-Dressing V¹ (4, 15 *) / **Cumberland-Dressing V²** (5, 7, 15 *) #Johannisbeere /

Rübenkraut-Senf-Dressing V²

Kleiner Beilagensalat V² 7,50 € #bunt #lecker

HAUPTGERICHTE

1 Pfund gebratene Garnelen / Knobimayo / Baguette 28,00 € #ohneKopf #mitSchale #auchzumTeilen

1 Kilo gebratene Garnelen / Knobimayo / Baguette 50,00 € #auchzumTeilenalsVorspeise

Muscheln Rheinische Art (solange der Vorrat reicht) 26,50 € #klassiker

Muscheln Sahne-Gewürz-Sud (solange der Vorrat reicht) 27,50 € #cremig

- mit Pumpernickel und Butter extra + 1,00 €
- mit Frenzen-Fritte & Aioli extra + 6,00 €

Lachsfilet / Weißweinsauce / Endivienuntereinander 32,00 € #aufderHautgebraten

Backfisch / wahlweise Kartoffelsalat (mit Speck) oder Fritten / Erbsenpüree / Malzessig-Gel 27,50 €

Rinderfilet / Jus / Knusperkartoffeln / Kürbisgemüse 43,00 € #3verschiedeneKürbissorten

- als Senfrostbraten + 2,00 €

Hirschgulasch / Spätzle / Ofenkürbis / Piemonteser Haselnüsse 34,00 € #saftigundzart #geschabt

Wiener Schnitzel / wahlweise Kartoffelsalat (mit Speck) oder Fritten / Rotkohlsalat 31,00 € #Kalbsrücken

Knuspriger Schweinebauch / Grünkohluntereinander / Mettende / Gewürzsenf 28,50 €

Käsespätzle / Schmelzzwiebeln / Salat V¹ 24,00 € #soulfood #letitsnow #Rohmilchkäse #geschabt

Rosenkohl- /Schwarzwurzel nuggets / Grünkohluntereinander / Apfelrauchreduktion /

Piemonteser Haselnüsse V² 25,00 €

Hamburger / Cumberland-Rotkohlsalat / Frenzen-Fritten V² 21,00 € #BeyondMeat #Johannisbeere

Veganer Gulasch / Kartoffelknödel / Rotkohl V² 27,00 € #sogehTVegan

HAUSGEMACHTE EXTRAS (alle V²):

Mayo, Knobi-Mayo, Peterlewurzel-Mayo, Glühwein-Ketchup, Ketchup, Remoulade, Gewürzsenf,

Preiselbeeren - jeweils 2,20 €

Kleinere Portion:: 2,00 € weniger

Kinderteller: 4,00 € weniger

Räuberteller: kostenlos

KINDERKARTE

Spaghetti / Tomatensauce V² 9,50 € #ParmesanaufWunsch

Hausgemachte Fischstäbchen oder Maispouletnuggets oder Gemüsenuggets(V²) / Fritten oder

Kartoffelpüree 15,00 € #DUwählst

ZUM ABSCHLUSS:

Süßes Gedöns / wechselnde hausgemachte Leckereien / Eis / Frucht / Zuckerwatte /... (auf Wunsch V²)

14,00 € #LolliStänder

Bratapfel / Vanille-Eis / Beerenschaum (auf Wunsch V²) 12,00 €

Warmer stießer Kokos-Ries im Knuspermantel / Kompott V² 12,00 € #UnserKlassiker #ZimtZucker

Legende: V¹ = vegetarisch V² = vegan * = Allergene