

Restaurant IM EICHWÄLDCHEN



Menü ab 18.00 Uhr. Reservierung empfohlen.

**Betriebsferien vom 25.3. bis 9.4.2018
Bitte reservieren Sie Ihr Menü rechtzeitig.**

**Zweierlei von der Roten Bete
mit gebratenen Jacobsmuscheln
und Blutwurst**



**Filet vom Kabeljau
mit Chiligemüse
und Graupenrisotto-Frühlingsrolle**

oder

**Geschmorte Ochsenbacke mit Vanillemöhren,
gebratenem Wirsing und Kartoffel-Lauch-Pastete**



**Warmes Schokoküchlein
mit Gewürzanas und Tonkabohneneis**

3-Gang-Menü

Preis inclusive passender Weine

Euro 39,00

Euro 51,00

■ Nur 3,8 km von der Uerdinger Stadtgrenze entfernt, idyllisch und ruhig in einem Wäldchen gelegen: Das Restaurant "IM EICHWÄLDCHEN" ist schon aufgrund seiner Lage einen Besuch wert. Das Haus ist elegant eingerichtet und besticht durch eine Gediegenheit, die man sonst in guten französischen Landgasthäusern findet. Die bodentiefen Fenster geben den Blick auf Gartenterrasse, Teich und den dahinter liegenden Eichenwald frei. Natürlich ist auch, was auf den Teller kommt - frisch und handgemacht. Regionale Produkte, neueste Kochtechniken und die Aromen der Welt bilden das breite Spektrum dieser gehobenen Landhausküche. Seit 2013 braut man hier auch ein eigenes Bier, unfiltriert, naturtrüb, aromastark aus besten Zutaten. Gängiges wie Pils und Weizen aber auch ein Pale Ale, IPA oder Porter werden handwerklich in der hauseigenen Craftbeer Brauerei QUERCUS hergestellt.

**NIEDERRHEIN
MENÜ
2018**

Im Eichwäldchen 15 c
47259 Duisburg
☎ 02 03 - 78 73 46
www.imeichwaeldchen.de

Freitag - Samstag 18,00 - 23,00 Uhr
Sonntag 12,00 - 15,00 & 18,00 - 23,00 Uhr
Montag - Donnerstag geschlossen