

CLASSICS

VORSPEISE

MÖHRCHEN ALLERLEI VEGAN

Junge Möhrchen · Möhrchengrün ·
Gerösteter Hafer
14,50€

RINDERCARPACCIO

Senfcreme · Salat
19,00 €

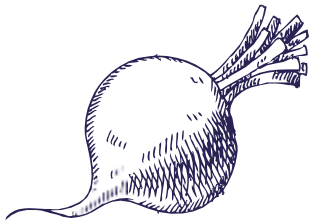


SAIBLING AUS „LÜTZENKIRCHEN“

Aprikose · Schalotte · Grüne Bohnen ·
Kaviarsoße
18,50€

6 NORDSEE AUSTERN

Zitrone
15,00€



ZWISCHENGANG

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHPASTA

Frischkäse · Velouté · Sauerteig Knusper
18,00 €

HAUPTGANG

FANG DES TAGES

Tagesaktuelle Beilagen
31,00€

RINDERFILET – 180G

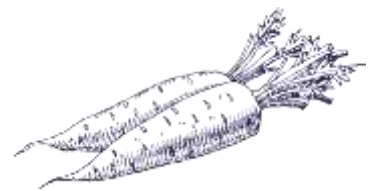
Pfifferlinge · Johannisbeeren · Petersilie ·
Kartoffeln
37,00 €

MEERÄSCHE

Paprika · Sonnenblumenkerne ·
Römersalat · Apfel · Minze
27,00€

DINKELRISOTTO VEGETARISCH

Dinkel · Steinpilze · Staudensellerie ·
Gebackenes Ei
19,00€



DESSERT

ERDBEEREN

Zweierlei von der Schokolade ·
Fermentierter Pfeffer
10,00€

FRUCHTSORBET MIT KRÄUTERN

Pflaume · Himbeere · Erdbeere · Brombeere
2,20 € / Kugel

KÄSEVARIATION

Birnensenf · Brot · Chutney
17,00 €

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag
18:00 – 23:00 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr



Wir freuen uns Sie wieder bei uns
begrüßen zu dürfen !

PREVENTICUM

VORSPEISEN

PETERSILIENSALAT

Tomate · Gurke · Chili · Zitrone

7,50€



WASSERMELONENSALAT

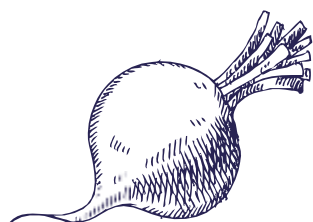
Minze · Feta

10,50€

TOMATEN-GAZPACHO

Olivenöl · Frühlingslauch

5,50€



HAUPTGANG

ZUCCHINI TAGLIATELLE

Tomatensoße

13,50€

DESSERT

WILLICHER ERDBEEREN

Erdbeersorbet

6,50€



GENIEßEN MIT GUTEM GEWISSEN !

In Kooperation mit dem in Essen ansässigen Kompetenzzentrum **Preventicum** hat Küchendirektor Christoph Holm ein Menü entwickelt, bei dem „Healthy Food“ nicht nur Trendwort, sondern vor allem eins – gesund ist. Denn eine gesunde Ernährung beugt präventiv einer Vielzahl von Krankheiten vor. Diese fachbereichsübergreifende Vorsorge (und Therapie) ist seit Beginn elementarer Bestandteil des Preventicum-Konzeptes.



Preventicum

Facharztzentrum Essen und Düsseldorf

CLASSICS

STARTERS

CARROT ALL KINDS VEGAN

Young carrots · carrot greens ·
roasted oats
14,50€

BEEF CARPACCIO

Mustard cream · salad
19,00 €

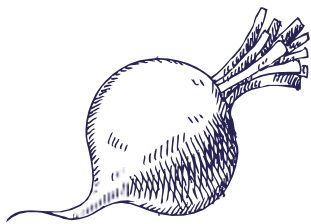


CHAR FROM „LÜTZENKIRCHEN“

Apricot · shallot · green beans · caviarsauce
18,50€

6 NORTH SEA OYSTERS

Lemon
15,00€



INTERMEDIATE

HOMEMADE WILD GARLIC PASTA

Cream cheese · velouté · sourdough crisp
18,00 €

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

Daily side dishes
31,00€

BEEF FILLET – 180G

Chanterelles · currants · parsley · potatoes
37,00 €

MULLET

Bell peppers · sunflower seeds ·
romaine lettuce · apple · mint
27,00€

SPELT RISOTTO VEGETARIAN

Spelt · porcini mushrooms · celery ·
baked egg
19,00€

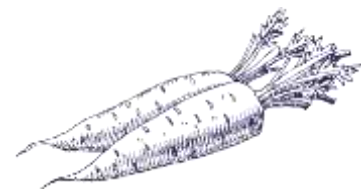
DESSERT

STRAWBERRIES

Twofold of the chocolate ·
fermented pepper
10,00€

FRUIT SORBET WITH HERBS

Plum · raspberry · strawberry · blackberry
2,20 € / scoop



CHEESE PLATTER

Pear mustard · bread · chutney
17,00 €

Opening hours

Tuesday – Saturday
18:00 – 23:00

Kitchen serves till 22:30



We are looking forward to welcome you
again !

PREVENTICUM

STARTERS

PARSLEY SALAD

Tomato · cucumber · chili · lemon

7,50€



WATERMELON SALAD

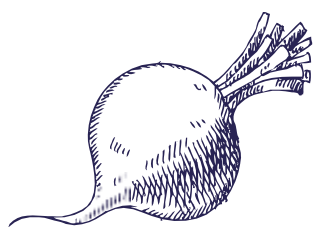
Mint · feta

10,50€

TOMATO GAZPACHO

Olive oil · spring leek

5,50€



MAIN COURSE

ZUCCHINI TAGLIATELLES

Tomato sauce

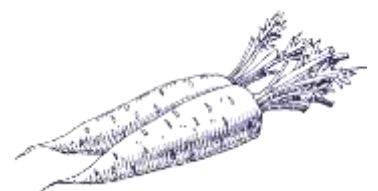
13,50€

DESSERT

WILLICHER STRAWBERRIES

Strawberry sorbet

6,50€



ENJOY WITH A CLEAR CONSCIENCE!

In cooperation with the Essen-based competence center **Preventicum** kitchen director Christoph Holm has developed a menu in which "healthy food" is not just a trendy word, but above all one thing – healthy, because a healthy diet prevents a wide range of diseases. This interdisciplinary prevention (and therapy) has been an elementary component of the Preventicum concept since the beginning.



Preventicum

Facharztzentrum Essen und Düsseldorf