Robert

Rathausufer 10, 40213 duesseldorf
+4921115207834

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Geiles Hummersüppchen — **8,00 €**
mit Cognac

Kleine französische Zwiebelsuppe — **10,00 €**
heiß, käsig, unwiderstehlich

Große französische Zwiebelsuppe — **15,00 €**
heiß, käsig, unwiderstehlich

Roberts kleine Bouillabaisse — **18,00 €**
mit Aioli, Gruyère & Croûtons

Roberts Bouillabaisse — **27,50 €**
mit Aioli, Gruyère & Croûtons

AUSTERN & MEER

Austern fine de claire — **26,00 €**
aus der Normandie

Austern fine de claire — **12,00 €**
gratiniert à la Rockefeller

Meeresschnecken „Bulots“ — **14,50 €**
mit Aioli und Schwarzbrot

Crevettes rose — **16,50 €**
Mayonnaise und kleiner Salat

Taschenkrebs aus der Bretagne — **20,00 €**
hausgemachte Mayonnaise

Plateau fruits de mer — **34,00 €**
3 Austern, Crevettes rose, Bulots und Taschenkrebs

Kleiner Topf Miesmuscheln — **14,00 €**
in Kokos-Curry-Sud mit buntem Wokgemüse

Croquetten aus Belgien — **17,00 €**
mit Oktopus, Gruyère, Salat, Büsumer Krabben und Cocktailsauce

Rochensalat — **17,00 €**
schwups in die Avocado – mit Salat und Kapern

Carpaccio von mariniertem Lachs — **18,50 €**
Coquilles St. Jacques, petit Salat und Estragonsauce

Gegrillter Oktopus — **18,50 €**
mit erfrischendem Orangen-Fenchel-Salat und Avocado

Tuna-Tataki mit Sesam — **19,00 €**
Topinambur-Möhrensalat und Teriyaki-Sauce

VORSPEISEN & SALATE

Vitello tonnato — **17,00 €**
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Ziegenkäse gratiniert — **14,50 €**
Ahornsirup, Graupensalat, Kurkuma-Vinaigrette

Steak american vom Kalb — **16,50 €**
roh angemacht wie in Belgien, mit Fritten und Cornichons

Salat Landaise — **28,00 €**
Entenbrust, Entenmägen, Confit, Speck

Lauwarme Wildlachsterrine (Label Rouge) — **19,00 €**
mit Preiselbeer-Meerrettich und Frisée

Kalbskopfterrine „Tête de veau“ — **15,00 €**
lauwarm serviert, Kapern und Sauce Gribiche

Kalbsleberpastete, mit Liebe gemacht — **14,00 €**
Walnüsse, Cornichons, Salat mit Speck

Kalbsbries-Nüsschen, leicht gebraten — **18,00 €**
Salat mit Walnuss und kräftiger Essigsauce

Gratinierter Ochsenmarkknochen — **17,00 €**
mit Waldpilzen und kräftiger Jus

Confierte Entenmägen — **15,50 €**
mit Belugalinsen, gemischtem Salat & Speck

Wirsing gratiniert — **16,00 €**
mit cremigen Waldpilzen, Selleriestroh, Parmesan und Trüffel

TAGLIERINI & FLAMMKUCHEN

Bergkäse-Safran-Knöpfli „Alpinstyle“ 18,50 €
handgemacht, mit Schmorzwiebeln und Salat

Taglierini, Vongole & Moules 28,00 €
in Sauce Homard, mit Langustino und Rotgarnele

Taglierini mit rahmigen Pilzen 18,00 €
und Gemüse

Taglierini mit hausgebeiztem Lachs 18,00 €
und Gemüse

Flammkuchen mit Ziegenkäse 15,00 €
Zwiebeln und Pflaumen

Flammkuchen mit mariniertem Lachs 15,00 €
und Gemüse

HAUPTGERICHTE

Confierte Entenkeule 36,50 €
Kartoffelpüree, Rotkohl, Maronen und Sauce

Kalbsleber „Berliner Art“ 21,00 €
mit buttrigem Kartoffelpüree, Calvadosäpfeln und Zwiebeln

Grünkohl westfälische Art 20,00 €
mit Kartöffelchen, Wurzelgemüse, Mettwurst und Speck

Handgemachte Maultaschen 18,50 €
in Butter geschwenkt, mit Pilzen und Selleriepüree

Drei gebratene Wachtelbrüste 24,00 €
mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpü

Roberts klassischer Muscheltopf 28,00 €
mit Fischsud, duftendem Wurzelgemüse & Fritten

Cordon bleu vom Kalb 36,00 €
mit getrüffeltem Gruyère, Spinat, Gratin & Café de Paris

Gepfefferte Lotte 30,00 €
mit buntem Pilzgemüse, Kartoffelpü und Zitronen-Beurre-blanc

Gebratener Kabeljau 28,00 €
mit Senf-Spitzkohl und buttrigem Kartoffelpüree

Jakobsmuscheln 28,00 €
cremiger Spinat, Kartoffelstampf, Hummersauce

Lachs in Kräuterkruste 27,50 €
mit Wirsing-Risotto, Gemüse und Zitronen-Beurre-blanc

Gebratene Calamari 23,00 €
mit pikantem schwarzem Bohnenpüree und Spinat

Fish & Chips vom Rotbarsch 24,00 €
wie in Brighton: Fritten, HP-Sauce, Gurkensalat

Zwölf Stunden gegarte Spareribs 21,00 €
sensationell – mit Krautsalat und Fritten

Glacierter Schweinebauch 19,00 €
Coquille St. Jacques, Hummerkrabben, schwarzes Bohnenpüree, Salat

Kalbsbäckchen à la René 24,00 €
zart in Madeira geschmort, leicht temperierter Kartoffelsalat

Kalbstafelspitz 19,00 €
mit seiner Bouillon, Apfelkompott, Püree und Rahmwirsing

Original provenzalische Lammkeule 20,00 €
Kräuter, Flageolets, Spinat und Gratin

Iberico-Carré mit Cumin 25,50 €
Bergkäse-Gratin, Senf-Spitzkohl und Jus

Argentinisches Entrecôte 36,50 €
mit geröstetem Markknochen, Flageolets, Spinat, Gratin und Jus

Gebratene Entenbrust „traditionell“ 23,00 €
mit Rotkohlstampf und scharfer Nougatsauce

Kikok-Hühnerbrust suprême 18,50 €
Ahornsirup, Aprikosen, Aligot – herzhaftes Käse-Kartoffelpü

Renés „Rêve“-Currywurst 15,00 €

DESSERT

Französische Apfeltarte — **8,50 €**
mit Vanilleeis und Beeren

Mousse au chocolat — **6,00 €**
mit Karamellsauce

Feinster Vanilletopf Frankreichs — **7,50 €**
karamellisiert

Himbeertraum — **8,50 €**
mit Vanilleeis & gratinierter Konditorcreme

Yukis Tiramisu, lecker schmecker — **8,50 €**
mit Mandarineneis

Pampelmuse-Campari-Sorbet — **10,50 €**
gut aufgefüllt mit Crémant

Passionsfrucht-Parfait VEGETARISCH — **7,50 €**
mit Beeren und Erdbeersauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen VEGETARISCH — **8,50 €**
mit Vanilleeis und Beeren