

Leicht und Lecker

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	2,00
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße bunte Salate (als Vorspeise)	9,50
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße Rösti Bunte Salate	15,50
Gratiniertes Ziegenkäse Honig Salat Balsamico	14,00
Als Vorspeise	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	10,50

Aus der kleinen Küche

Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel Toast mit Schinken und Spiegelei Salatgarnitur	14,50
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne bunte Salate	12,50
Tortellinis Kräutersahne als Vorspeise	8,50

Salatvariationen

Kleiner Salatteller (als Beilage)	3,50
Mittelgroßer Salatteller	6,00
„Fitnessteller“ Rinderhüftsteak (160 g) Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	17,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	10,50
-- Mit Schinken und Käse	12,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	12,50
-- Mit gebratenen Pilzen	12,50

*Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing,
es sei denn sie wünschen Balsamicodressing.*

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unsere Dauerbrenner

	Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ vom Eifelschwein Pomm Fritz	17,00
Geschnetzeltes (von Schwein, Pute und Rind) Pilzrahmsosse Kartoffelrösti	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Pomm Fritz	23,50
Angus Rumpsteak Kräuterbutter Pomm Fritz	25,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	26,50
Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein Schweinerückensteak vom Eifelschwein Pfeffersoße Kartoffelrösti	17,00
Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g) je	6,50

*Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate,
es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.*

*Beilagenänderungen in Bratkartoffeln & Süßkartoffelfritten werden mit 0,50 Euro,
in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.*

Unser Schlüsselmenü

Bergisches Vorspeisenbrett
Kleines Süsspchen | Lummerschinken | Speck | Bergkäse
Gratinierter Ziegenkäse | Brot | Butter



Senfrostbraten vom Eifeler Schweinefilet
Bratkartoffeln
Bunte Blattsalate Joghurtdressing



Überraschungsdessert

37,00

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unser Extrablatt

Euro

Großer Salatteller

Gebackenes Kräuter-Knobi-Brot

🌿 Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	20,50
🌿 Rinderfilet am Spieß (200 g)	32,00
🌿 Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	32,00
🌿 Gebratene Schweinefilets (200 g) am Spieß	22,50

Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das Rumpsteak I mit kleinem Fettrand	200 g	28,50
	300 g	36,00
Das Rinderfiletsteak	200 g	32,00
	300 g	41,50
Das Rib Eye Steak I aus dem Entrecote	270 g	31,00
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g	41,50
Das Schweinekotelett I Fettrand I vom Thüringer Duroc	ca. 450 g	23,00

Als Beilage zu allen Steaks:

Barbecuesoße I Spicy Mayo I Pomm Fritz I Grünzeug

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!!!

Unser Wochenblatt

Euro

Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe *****	6,00
Kürbiscremesuppe Lachsgrissini *****	7,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) Kürbissalat Chilimajo *****	13,50
Wildkraftbrühe Trüffelnudelsäckchen	6,00

Und Dann:

Medaillons vom Schweinefilet Thymianjus Schwarzwurzeln in Rahm Kräuterdrillinge *****	22,50
Sauerbraten Rheinische Art vom Langenberger Rind Kartoffelklöße Apfelmus Preiselbeeren *****	20,50
Gebratenes Fischfilet „Tagesangebot“ Curry-Butter Ratatouille Kräuterdrillinge *****	24,00

Veggie:

Zerlei Knödel Blattsalat Balsamico braune Butter Parmesan *****	16,50
Gnocchi Pfanne Gemüse Basilikum Pesto kl. Blattsalat Balsamico	16,50

Zum Abschluß:

Zwetschgenröster Mandelcrumble Vanilleeis *****	6,00
Creme brulée Tonkabohne Himbeersorbet	6,00

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!!!