

## Leicht und Lecker

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	2,00
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   bunte Salate	9,50
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   Rösti   Bunte Salate	15,50
Gratiniertes Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico	12,00
Als Vorspeise	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	9,00
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne   bunte Salate	12,50
Tortellinis   Kräutersahne als Vorspeise	8,50

### *Aus der kleinen Küche*

Pikante Sülze   Bratkartoffeln   Remouladensoße	11,00
Bergischer Speckpfannkuchen   bunte Salate	11,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast mit Schinken und Spiegelei   Salatgarnitur	12,50

### *Salatvariationen*

Kleiner Salatteller (als Beilage)	3,50
Mittelgroßer Salatteller	6,00
„Fitnessteller“   Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	16,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	9,50
-- Mit Schinken und Käse	10,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	11,50
-- Mit gebratenen Pilzen	11,50

*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	16,00
Geschnetzeltes (vom Schwein, Pute und Rind)   Pilzrahmsosse Kartoffelrösti	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Pomm Fritz	21,50
Angus Rumpsteak   Kräuterbutter   Pomm Fritz	23,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“   Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	24,50
Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein Schweinerückensteak vom Eifelschwein   Pfeffersoße   Kartoffelrösti	16,00
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 | Meerrettich



Filet vom Eifeler Landschwein als Senfrostbraten

Bohnenröllchen | Bratkartoffeln



Überraschungsdessert

33,00

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)	18,50
🍷 Rinderfilet am Spieß (200 g)	30,00
🍷 Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	30,00
🍷 Gebratene Schweinefilets (200 g) am Spieß	20,50

## *Gutes Fleisch aus Deutschen Landen*

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das <b>Rumpsteak</b> I mit kleinem Fettrand	200 g	26,50
	300 g	33,00
Das <b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	30,00
	300 g	38,50
Das <b>Rib Eye Steak</b> I aus dem Entrecote	270 g	29,00
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g	38,50
Das <b>Schweinekotelett</b> I Fettrand I vom Thüringer Duroc	ca. 450 g	22,00

*Als Beilage zu allen Steaks:*

Barbecuesoße I Spicy Mayo I Pomm Fritz I Grünzeug

## *Klein I Gut I Hausgemacht*

Unsere Brettljause

Schinken I Speck I Bergkäse I Meerrettich I Mixed Pickles I Brot I Butter 10,50

# Unser Wochenblatt

	Euro
<i>Vorweg:</i>	
Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Wildkraftbrühe   Trüffelnudelsäckchen *****	6,00
Riesling - Senfsüppchen   Grissini *****	6,00
Gebackene Ravioli   Schmand   Salatgarnitur   Balsamico	8,50
 <i>Und Dann:</i>	
„Heiße Pfanne“ Rindergeschnetzeltes   Cognacrahm   Fussili   Blattsalate Balsamico *****	19,50
Medaillons vom Schweinefilet   Thymianjus Erbsenpüree   gebratene Kräuterdrillinge *****	19,50
Gebratenes Zanderfilet   Pommery Senfsoße   Blattspinat   Kräuterdrillinge	21,50
 <i>Veggie:</i>	
Karotte – Cous Cous Burger   Süßkartoffelfritten   kl. Blattsalat   Balsamico *****	15,50
Gnocchi Pfanne   Gemüse   Basilikum Pesto   kl. Salat   Balsamico	15,50
 <i>Zum Abschluß:</i>	
Schoko – Creme Brulee   Aprikosenkompott *****	6,00
Grießpudding   Beerengrütze   Himbeeresorbet	6,00

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