

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	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 Süsschen | 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 Rumpsteak I mit kleinem Fettrand	200 g	26,50
	300 g	33,00
Das Rinderfiletsteak	200 g	30,00
	300 g	38,50
Das Rib Eye Steak I aus dem Entrecote (Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	270 g	29,00
	400 g	38,50
Das Schweinekotlett 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

Spargel vom Kuhlendahler Spargelhof

Portion frischer Stangenspargel I Drillinge I Butter 16,50

Als Beilage:

Rührei	4,00
Ein Schweineschnitzel	5,00
Eine gemischte Schinkenbeilage	6,50
Ein kleines Schweinerückensteak (ca. 160g)	6,50
Ein Wiener Schnitzel (Kalbsrücken)	9,00
Ein arg. Hüftsteak (ca. 160 g)	11,00
Ein kleines Kalbsrückensteak (ca.140g)	12,50



Sie essen den Spargel lieber mit holländischer Soße?
Die gibt's bei uns nur frisch, also nicht aus der Tüte....
Fragen Sie bitte, ob Sie heute welche bekommen können.

Unser Wochenblatt

	Euro
<i>Vorweg:</i>	
Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Waldpilzsuppe I Speckchip *****	7,50
Kuhlendahler Spargelcremesuppe *****	5,50
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) I Antipastigemüse I Aioly	12,50
<i>Alleine oder zum Teilen:</i>	
Flammkuchen Classic Elsässer Art I Speck I Zwiebel *****	9,50
Flammkuchen Saison (erfragen Sie bitte bei Ihrer Bedienung)	11,00
<i>Und Dann:</i>	
Gebratenes Lachsfilet I Currybutter Linsensalat I Blattsalate Balsamico *****	21,50
Medaillons vom Schweinefilet I Thymianjus Süßkartoffelpüree I Blattsalate Balsamico *****	19,50
Hirschkeulenbraten I Wacholderjus Bohnenröllchen I Kartoffelklöße *****	21,00
„Nudelpfanne“ Rindergeschnetzeltes I Fussili I Spargelstücke I Spargelrahm Kirschtomaten I Blattsalate I Balsamico	20,50
<i>Veggie:</i>	
Rote Bete Knödel I Braune Butter I Parmesan I kl. Blattsalat I Balsamico *****	15,50
Gnocchi Pfanne I Gemüse I Basilikum Pesto I kl. Blattsalat I Balsamico	15,50
<i>Zum Abschluß:</i>	
Rhabarberkompott I Mandelcrumble I Vanilleeiscreme *****	6,00
Tante Mopsis Schokopudding I Mandelcrumble I Himbeersorbet *****	6,00
Zitronenmousse I Wimmersberger Erdbeeren	6,50

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