

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	12,00
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	18,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Pomm Fritz	22,50
Angus Rumpsteak Kräuterbutter Pomm Fritz	24,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	25,50
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 Sूपpchen | Lummerschinken | Speck | Bergkäse
Gratinierter Ziegenkäse | Brot | Butter | Meerrettich



„Surf'n Turf“ | Rinderhüfte | Riesengarnele
Spicy Mayo | BBQ-Soße | Süßkartoffelfritten
Bunte Blattsalate Joghurtdressing



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)	19,50
🍷 Rinderfilet am Spieß (200 g)	31,00
🍷 Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	31,00
🍷 Gebratene Schweinefilets (200 g) am Spieß	21,50

Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das Rumpsteak I mit kleinem Fettrand	200 g	27,50
	300 g	34,50
Das Rinderfiletsteak	200 g	31,00
	300 g	39,50
Das Rib Eye Steak I aus dem Entrecote	270 g	30,00
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g	39,50
Das Schweinekotelett 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
---	-------

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

Unser Wochenblatt

Euro

Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Maiscremesuppe Wan-Tan *****	6,00
Wildkraftbrühe Trüffelnudelsäckchen *****	6,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) Antipastigemüse Aioli	12,50

Und Dann:

Medaillons vom Schweinefilet Kräuterkruste Schwarzwurzeln in Rahm Gebratene Kräuterdrillinge *****	20,50
Wildkeulenbraten Wacholderjus Bohnenröllchen Kartoffelklöße *****	22,50
Gebratenes Lachsforellenfilet Tomatenbutter Ratatouillegemüse Kräuterdrillinge	22,50

Veggie:

Gnocchi Pfanne Gemüse Basilikum Pesto kl. Blattsalat Balsamico *****	15,50
Rote Bete Sülze Zweierlei Schmand Falafel kl. Blattsalat Balsamico	15,50

Zum Abschluß:

Creme brulee Himbeersorbet *****	6,00
Warmer Schokokuchen Beerengrütze Vanilleiscreme	6,50

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