

## 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
Gratinierter Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico	14,00
Als Vorspeise	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	10,50
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne   bunte Salate	12,50
Tortellinis   Kräutersahne als Vorspeise	8,50

### *Aus der kleinen Küche*

Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast mit Schinken und Spiegelei   Salatgarnitur	13,50
„Flammkuchen-Saison“   Den Belag kennt Ihre Bedienung ☺	11,50
Flammkuchen Elsässer Art   Zwiebeln   Speck	10,50

### *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	16,00
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	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



Senfrostbraten vom Eifeler Schweinefilet  
Bratkartoffeln  
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)	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 <b>Rumpsteak</b> I mit kleinem Fettrand	200 g	28,50
	300 g	36,00
Das <b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	32,00
	300 g	41,50
Das <b>Rib Eye Steak</b> I aus dem Entrecote	270 g	31,00
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g	41,50
Das <b>Schweinekotelett</b> 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 *****	5,50
Waldpilzsuppe   Speckchip *****	7,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er)   Algensalat   Sesammajo *****	13,50

## *Und Dann:*

Medaillons vom Schweinefilet   Thymianjus Pastinakenpüree   Kräuterdrillinge *****	22,50
Sauerbraten Rheinische Art   vom Langenberger Rind Kartoffelklöße   Apfelmus Preiselbeeren *****	20,50
Gebratenes Fischfilet „Tagesangebot“   Pommerysenf-Butter Blattspinat   Kräuterdrillinge *****	22,50

## *Veggie:*

3erlei Knödel   Blattsalat Balsamico   braune Butter   Parmesan *****	16,50
Veggieburger   Cous-Cous Patty   Süßkartoffelfritten   kl. Blattsalat   Balsamico	16,50

\*\*\*

*Das Oktoberfest fällt ja leider wieder aus, wir haben trotzdem ein paar Bayrische Schmankerl im Angebot.*

*Ente, Spanferkelhaxe, Cordon bleu mal anders, alles immer in begrenzten Mengen.*

*Fragen Sie hierzu einfach unser Servicepersonal.*

\*\*\*

## *Zum Abschluß:*

Topfenmousse   Rumkirschen   Vanilleeis *****	6,00
Zwetschgenröster   Mandelcrumble   Vanilleeis	6,00

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