

Suppe

1127	Terrine pikante Gulaschsuppe mit Brot		8,90	
1102	Tomatencremesuppe	Tasse 6,50	Terrine	7,60
	Sal	atbar		
2603	Kleiner Salat zum Hauptg mit Blattsalat in Honig-Senfa Tomaten / Möhren	,	/Rotkohlsalat/	4,20
2604	Bergischer Salatteller Blattsalat in Honig-Senfdress Tomaten/Möhren /Paprika,	\circ	tkohlsalat/	12,90
2605	mit Bratkartoffeln/Spieg	9		16,50
2617	mit gebratenen Schnitze			17,90
2601	mit gebratenen Hähnch	enstreifen und C	hampignons	18,50
2610	Caesar Salat Römersalat mit Dressing aus Kräutern, Meersalz, dazu Ci	abatta und gehobelten		14,90
2611	mit gebratenen Hähncl	henbruststreiten		18,90
2621	Orientalische Bowl Falafel mit Joghurtsauce, Ron Rotkohlsalat, Couscous und g		Gurke	14,90
	O fenka	rtoffel Bar		
2615	Ofenkartoffel mit Sour Cr	reme, Salatgarnitur		11,90
2302	mit gebratenen Champi	0	•	13,90
2303	mit Crunchy Hähnchen	streifen Salatgarniti	ur	16,90
2304	mit acht gebr. Garnelen i	n Knoblauch Chi	Ii Salatgarnitur	18,50



Schnitzelei

Schnitzel geschnitten vom Schwein oder Kalb aus der Region von Hand plattiert und paniert

		Kalb	Schwein
1244	Wiener Schnitzel		
<u>1830</u>	mit Pommes frites und kleiner Salat	24,90	18,90
1701	mit einem Schnitzel weniger		16,50
1245	Bergisches Schweineschnitzel belegt mit gebratenen Speckscheiben und Spiegelei,		
	dazu Bratkartoffeln ⁶ mit Speck und Zwiebeln		19,90
1702	mit einem Schnitzel weniger		17,50
1255	Wiener Sommer		
<u>1246</u>	Kartoffelstampf, Gurkensalat	24,90	18,90
1703	mit einem Schnitzel weniger		16,50
1253	Champignon Schnitzel		
<u>1706</u>	Champignonrahmsauce und Pommes frites	24,90	18,90
1704	mit einem Schnitzel weniger		16,50
1247	Schweineschnitzel Madagaskar		
<u>1707</u>	Pfefferrahmsauce und Pommes frites	24,90	18,90
1705	mit einem Schnitzel weniger		16,50

Kleiner Salat zum Hauptgericht 4,20

IMMER WIEDER DIENSTAG

5 hausgemachte kleine Reibeküchlein		8,80
wahlweise mit:	- Apfelmus oder Rübenkraut	+ 1,10
	- mit Schwarzbrot und Butter	+ 1,70
	- gebeizter Lachs	+ 6,90



Aus der Wirtshausküche

2512	220 g. Rumpsteak Madagaskar mit grüner Pfeffersauce und Pommes frites	28,90
1408	Schweinefilet "Royal" mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten, kleiner Salat	23,90
2206	Spaghetti mit V egetarischer Pilz-Bolognese, Champignons, Tomaten, Knoblauch und Gewürze, dazu kleiner Salat	16,90
1301	Krabben "Fund" mit Penne Rigate, Olivenöl, Knoblauch und Chili, dazu kleiner Salat	19,90
1268	Omas Rinderroulade gefüllt mit Speckscheibe, Gurke und Zwiebeln, dazu Gemüse und Kartoffelklöße	21,90
2518	220 g. Rumpsteak Wirtshaus mit gebratenen Champignons und Zwiebeln/Bratkartoffeln	29,90
1406	Bierkutscher Kotelette ca. 350 gr. mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	19,90
1854	Sauerbraten vom Hirsch in feiner Sauce mit Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Spätzle	25,80
1289	Hirschedelgulasch in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	26,90
1264	Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce	18,80



Dessertkarte

1626	Kaiserschmarrn Klassisch mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Apfelmus ⁵	8,30
1640	Schokoladenkuchen mit warmem, zartschmelzenden Bitterschokoladenherz an Vanillesauce und Sahne	7,60
1698	Tartufo Cioccolato Eiscreme umhüllt von Schokoladeneiscreme und bestreut mit Kakaopulver auf Vanillesauce mit Sahne	8,30
	Was Handfestes zum Kölsch	
1930	½ Zwiebelmettbrötchen (wenn da)	2,90
1925	Portion Pommes mit einmal Mayonnaise oder Ketchup	4,90
1495	Bratkartoffeln/Speck/Zwiebeln	5,50
1928	Wirtshausfrikadelle mit Senf	4,90
1924	Wirtshausfrikadelle mit Champignonsauce/Pommes frites	13,90
1401	Strammer Max Graubrot mit 2 Scheiben gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern belegt, mit Salatgarnitur	12,50
1437	Bergische Currywurst in geheimer Currysauce mit Pommes frites	10,80

Statt Pommes frites Bratkartoffeln Aufpreis 0,40 // Majo/Ketchup extra 0,60

Eine Liste mit Zusatzstoffen und Allergenen kann ausgegeben werden