

Suppen

<i>frische Tomatensuppe</i>	3,50
<i>hausgemachte Gulaschsuppe</i>	4,50

Salate

<i>frischer gemischter Salat mit Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	8,50
<i>marktfrischer bunter Salat mit Rinderfiletspitzen</i>	15,90

zu den Salaten reichen wir frisches hausgemachtes Brot

*„gebackener Camembert“ mit Preiselbeeren
hausgemachtem Brot und Butter* 7,50

„Himmel und Äad mal anders“ 9,90
*gebratene Rotwurst mit Altbierstampf,
Schmorzwiebeln und Apfelkompott*

Vegetarische Gerichte: Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten!

Fleischgerichte

- | | |
|---|-------|
| <i>„ Jägerschnitzel “
mit frischen Champignons in Sahnerahm
und einer Beilage nach Wahl</i> | 12,90 |
| <i>„ Rheinland “
Schnitzel gefüllt mit Rotwurst,
geschmorten Zwiebeln und einer Beilage nach Wahl</i> | 14,90 |
| <i>„ Haxenpfanne “ nach Art des Hauses
mit Rahmchampignons und einer Beilage nach Wahl</i> | 12,50 |
| <i>„geschmorte Schweinebäckchen „ vom Iberico Schwein
in Calvados – Cidre Soße und Artischocke</i> | 14,90 |
| <i>„geschmorte Ochsenbäckchen“ vom US - Rind
mit Rotkohl und Drillingen</i> | 15,50 |
| <i>„Schweinefiletmedallions“
mit Prinzessbohnen im Speckmantel</i> | 15,50 |
| <i>„Iberico Nackensteak Holzfäller Art“
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln</i> | 15,90 |

Steakgerichte vom Grill

„Black Angus Dry Aged“ Rumpsteak:

200 gramm	16,50€
300 gramm	22,50€
400 gramm	29,50€

„Düsseldorfer Senfrostbraten“

200 gramm	17,90€
300 gramm	23,50€

zu allen Steaks vom Black Angus servieren wir wahlweise Kräuterbutter,
Pfeffersoße oder Champignonrahmsöße.

„ Ocean Beef, Premium Rinderfilet“

200 gramm	24,50€
300 gramm	32,50€

dazu servieren wir Ihnen wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersoße

Beilagen

Beilagensalat	2,50
Pommes Frites	2,50
Kroketten	2,50
Bratkartoffeln	2,90
Drillinge	2,90
Kartoffelstampf	2,90
Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,90
Bandnudeln	2,90
Schmorzwiebeln	2,90
Prinzessbohnen im Speckmantel	3,50

Hausgemachte Soßen

Kalte spanische Soße	1,50
Calvados – Cidre Soße	2,50
Champignonrahmsoße	2,50
Pfeffersoße	2,50
Kräuterrahmsoße	2,50
Kräuterbutter	1,50

Dessert:

„Gemischtes Eis“ mit Sahne
Erdbeere, Schokolade, Vanille
3,90

„Schokoküchlein“
mit flüssigem Schokoladenkern
4,50

„Crème Brûlée“
Vanillecreme mit flambiertem Braunen Zucker
4,90

„Ofenfrischer Apfelstrudel“
mit Sahne
4,50