

Steckbrief -Allergen- und Zutatenliste

Spargelsuppe -Kuhmilch
Rindfleischsuppe -Sellerie, Getreide
Cremesüppchen von Wirsing und Kartoffel-Milch, Sellerie
Salat-Milch, Senf
Schnecken-Milch, Weichtiere
Rahmwirsing-Milch
Blattspinat-Getreide

Semmelknödel-Getreide, Ei, Milch

...mit Käse überbacken-Milch, Farbstoff

Speck(in Roulade, in Bratkartoffeln, auf dem Holzfäller)-Antioxidationsmittel

Bandnudeln -Getreide, Ei

Rahmsoße und Pfeffersoße-Milch 'Farbstoff

Sauerbratensoße-Sellerie, Farbstoff

Hollandaise-Ei, Milch

Rouladensoße-Farbstoff

Rinderroulade-Süßungsmittel in der Gewürzgurke, Antioxidationsmittel im Speck

Senfsoße-Milch, Senf,

Meerrettichsoße-Sahne, Sellerie

Schnitzel-Ei, Getreide, Milch

Rinderroulade-Senf

Käsespätzle-Milch, Ei ,Getreide, Farbstoff

Zanderfilet, Pannfisch-Getreide, Fisch

Croissantritter-Schalenfrüchte, Getreide, Milch, Ei

Wirsingparfait-Schalenfrüchte, Milch

Vanillesoße-Milch

Vanilleeis-Milch



Sünden, die der liebe Gott erlaubt

Utes' (w)armer Croissant-Ritter mit Vanillesoße Dessertkirschen und Sahne 4,80 €

Vanilleeis mit Heiß mit heißer Schokoladensoße oder heißen Kirschen 4,80 €

> Keinbierchen kleines Pils aus Apfel-wein-Gelee mit Vanilleschaum 4.20 €

Wirsingparfait mit Mandelkrokant dazu hausgemachte Amarettopflaumen und Sahne 6,80 €

> Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanillesoße und Sahne 5,80 €

es gibt noch mehr Desserts im Tagesangebot fragen Sie unsere Serviceengel



Rind, Pute und Schwein

Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße Pommes Frites und Salat 19,80 €

Rib-Eye 300g mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße Pommes Frites und Salat 24,80 € Putensteak mit Blattspinat und Käse überbacken dazu Pommes frites 12,80 €

Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen- oder Käsestreifen verschiedene Salate der Saison mit frischen Früchten dazu Toast und Butter 10,80 €

Schweinemedaillons mit Rahmsoße Bandnudeln und Salat 16,80 €

Schweinemedaillons mit Pfeffersoße Pommes Frites und Salat 16,80 €

kleine Portion Schweinefiletspitzen 150g mit Rahmsoße Bratkartoffeln und Salatgarnitur 10,80 €

Zwei Schnitzel Wiener Art vom Schwein (aus dem Rücken geschnitten) dazu Pommes frites und Salat 11,80 €

9

Holzfäller Kotelett mit Speck-und Zwiebelstreifen Bratkartoffeln und unser Rahmwirsing 13,80 €



...noch mehr frische Pfifferlinge

Rumpsteak mit Pfifferlingen in Rahm Bratkartoffeln und Salat 23,80 €

Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Rahm dazu Bandnudeln und Salat 19,80 €

zwei Knusperschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm Pommes frites und Salat 16,80 €

> zwei hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahmsoße 9,80 €

> > frisch aus dem Ofen

knusprige halbe Ente mit lecker Sößchen dazu hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahmsoße 22,80 €

> die leckeren Kartoffeln sind vom Bauer Giesen aus Stommeln



frische Pfifferlinge... einfach lecker

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnetupfer 4,80 €

Cremesüppchen von Wirsing und Kartoffel mit gebratenen, frischen Pfifferlingen 5,20 €

Pfifferling- Wirsingpfanne
Pfifferlinge mit Wirsing und Kirschtomaten in Rahm mit Käse überbacken
11,80 €

Ragout von Pfifferlingen in Rahm mit zwei Reibekuchen und gebeiztem Lachs 12,80 €

Pfifferlinge in Rahmsoße mit Bandnudeln und Kirschtomaten 10,80 €

gebratene Doradenfilets mit Pfifferlingen in Rahm Brätlingen und Salat 19,80 €

Zanderfilet gebraten mit Pfifferlingen in Rahm dazu Kartoffeln und Blattspinat 19,80 €



Der Wirsingkönig empfiehlt:

Holzfäller Kotelett mit Speck-und Zwiebelstreifen Bratkartoffeln und unser Rahmwirsing 13,80 €

> Tafelspitz mit Meerrettichsoße Kartoffeln und unser Rahmwirsing 14,80 €

hausgemachte Sülze mit Remoulade dazu Zwiebelringe, krosse Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 8,80€

> Rinderroulade mit Soße Kartoffeln und unser Rahmwirsing 14.80 €

> Spätburgunder Hex von Dasenstein ruft geradezu nach Roulade & Co

> > frisch aus dem Ofen

knusprige halbe Ente mit lecker Sößchen dazu hausgemachte Semmelknödel und unser Rahmwirsing 19,80€

Grillhaxe mit knuspriger Schwarte mit Bratkartoffeln und Krautsalat 13,80 €

heute mal Fisch

Jupps' Sonntagsessen Zanderfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat 16,80€





Was ist los beim Wirsingkönig?

unsere beliebten Sommerbuffets finden an folgenden Terminen statt

Wir grillen für Sie	25.06.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 16,80 €
Spanischer Abend	09.07.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 22,80 €
Sylter Abend	30.07.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 25,80 €
Ganzes Schwein am Spieß	06.08.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 16,80 €
Golf für Jedermann	20.08.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 25,00 €
Vive la France	27.08.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 22,80 €
Muschelbuffet	03.09.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 28,80 €
Oktoberfest	24.09.16 ab 18 Uhr Preis pro Person 16,80 €

Mehr Informationen finden Sie im aktuellen Flyer

Matheisens' Montag Termine 2016:

...Einlass ist um 18 Uhr, wer möchte, kann so vor der Veranstaltung noch lecker essen

Nora Boeckler "Spaß ist mir ernst"	05.09.16
Peter Volmer "Frauen verblühen Männer verduften Teil 2	10.10.16
Thekentratsch Neues Programm	07.11.16
Jürgen H. Scheugenpflug Neues Programm	05.12.16

12,-€ VVK 14,-€ an der Abendkasse

Live-Musik Termine

17.9. sind Köster und Hocker wieder bei uns VVK 20,-€

8.10. Die Rhingdöchter mit "joot avjehange" VVK 15,-



Suppen und Vorspeisen

hausgemachte Rindfleischsuppe mit Nudeln, Fleisch-und Gemüsestreifen 4,20 €

> Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnetupfer 4,80 €

Cremesüppchen von Wirsing und Kartoffel

mit ohne alles	4,20 €
mit Speckstreifen	4,60 €
mit Sauerrahm	4,60 €
mit Pfifferlingen	5,20 €
mit Scampi	5,60€

gemischter oder grüner Salat mit Essig Öl Dressing/ Joghurt Dressing 3,50 €

1/2 Duzend Schnecken im Pfännchen überbacken mit Kräuterbutter und Toast 7,20 €

unser hausgebeizter Wildschinken mit lauwarmen Pfifferlingsalat, Preiselbeeren und geröstetem Brot 11,80 €