

Frisch aus dem Suppentopf

Tagessuppe (siehe Tageskarte) € 4,50

*Rinder-Kraftbrühe € 4,90
mit Markklößchen⁴*

*Crèmesuppe aus Wald- und Wiesenpilzen € 5,20
mit frischen Gartenkräutern*

Appetitmacher - unsere Vorspeisen

Tagessvorspeise (siehe Tageskarte) € 6,90

*Bunter Salatteller „Großmütterchen Art“ € 9,30
mit gebratenen Stückchen von der Hähnchenbrust
und Weißbrot-Croutons*

*Hausgebeizter Norweger Lachs € 12,50
an Graved Sauce⁹, Kartoffelrösti⁴
mit frischen Salaten umlegt*

*Carpaccio vom Rinderfilet € 13,90
mit Feta-Würfeln und Olivencrème
Toast und Butter*

Für den kleinen Hunger

<i>„Strammer Max“ Schinken⁸-Brot mit 2 Spiegeleiern Salatgarnitur</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>Bauernomelette mit Kartoffeln, Schinken / Wursteinlage⁸ Gemischter Salatteller</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Kräuter-Omelette mit frischen Pilzen der Saison Butterkartoffeln Gemischter Salatteller</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Eifler Forellenfilet - frisch in Wacholder geräuchert⁵ - an Sahnemeerrettich², Apfel-Sellerie Salat⁷ Toast und Butter</i>	<i>€ 11,70</i>
<i>„Winzer-Vesperplatte“ Verschiedene Schinken⁸-, Wurst und Käsespezialitäten Röstkartoffeln Verschiedene Brotsorten, Butter</i>	<i>€ 14,50</i>

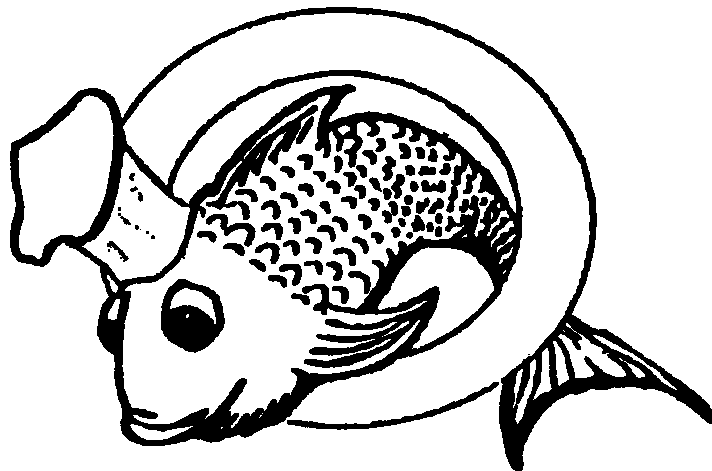
Hauptgerichte

Unsere Fischgerichte

Filets von der Nordsee-Scholle € 14,80
„Finkenwerder Art“
mit Schinken⁸ – Zwiebelduxelles
Butterkartoffeln, Salatteller

Eifeler Forelle € 15,90
„Müllerin Art“
Petersilienkartoffeln
Salate der Saison

Gegrilltes Zanderfilet € 17,70
an Weissweinsauce
mit Petersilienkartoffeln
Gemischter Salatteller



Unsere Fleischgerichte

<i>Hühnerbrust „Bombay“ mit Früchten an Curry-Hollandaise Patna-Reis Gemischte Salate der Saison</i>	<i>€ 14,30</i>
<i>Knusprige halbe Bauernente an Orangen-Grand-Manier-Jûs mit Mandelbroccoli Hausgemachte Spätzle</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>„Wiener Schnitzel“ Paniertes Kalbsschnitzel Kartoffelstäbchen Gemischte Salate der Saison</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten an Mandel-Rosinensauce Kräuterspätzle Hausgemachtes Apfelkompott</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>„Pariser Pfeffersteak“ Rinderfilet an Cognacrahmsauce Pilze und Kroketten Gemischte Salate der Saison</i>	<i>€ 25,50</i>
<i>Lammfilet am Stück (rosa gebraten) in Knoblauch-Kräutersauce mit Grill-Tomate, Prinzessböhnchen Lyoner Kartoffeln</i>	<i>€ 23,80</i>

Völlig Fleischlos - Vegetarisch und Vegan

Frisches Gemüse der Saison € 8,50
im Weizen-Wrap
auf Tomaten-Chili-Sauce
(VEGAN)

"Galette Vegetale" € 9,80
Knackige Gemüsevielfalt
in dünnem Kräuterpfannekuchen gewickelt
an Sauerrahmsauce



Süße Versuchung - unsere Desserts

Tagesdessert € 4,20

Heiße Himbeeren € 6,80

„Maraschino“

Vanilleeis¹ und Sahne

Großer Dessert-Teller € 9,50

mit hausgemachtem Eisparfait¹,

Mousse und exotischen Früchten⁷

Sahnegarnitur

Für den perfekten Abschluss

Scheiterhaufen aus Käse € 6,90

nach Art des Hauses

Vollkornbrot und Butter