

Wir sind stolz auf die Empfehlungen in unserer Karte:
 „RR“ – Regional von Rhein und Ruhr – „EH“ – eigene Herstellung
 Regionale, bodenständige Küche aus dem Ruhrgebiet und dem Rheinland.
 Lehnen Sie sich zurück, bestellen Sie ein kühles Getränk und genießen Sie bei einem
 leckeren Essen ein paar gemütliche Stunden in unserem Haus Bürgergarten!

Vorspeisen & Suppen

<i>Tomatencremesuppe</i> mit Schinken und Creme fraiche		6,90
<i>Dijoner Senfrahmsüppchen</i> mit Lachstreifen und Croutons		6,90
<i>Scheiben vom geräucherten Schweinefilet „EH“</i> an Salatbouquet und Reibebuchen		7,90
<i>Orangen-Dill gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsoße</i> serviert mit Reibekuchen	Vorspeise	9,90
	Hauptgericht	13,90
<i>Antipasti mit mariniertem Gemüse und Pilzen</i> serviert mit gebratenem Halloumi		8,90
serviert mit Serrano Schinken und Schafskäse		8,90
serviert mit Eismeergarnelen und Lachsstreifen		9,90

Salate frisch vom Markt „RR“

<i>Mittlerer Salatteller</i> serviert mit Käse- und Schinkenstreifen, Eivierteln	9,90
serviert mit Garnelen und gebeiztem Nordlandlachs	11,90
<i>Großer Salatteller „Fitness“</i> mit Sonnenblumenkernen, Eivierteln und Oliven, Baguette	11,90
mit gebratenem Halloumi	13,90
mit gebeiztem Nordlandlachs und Garnelen	15,90
Bitte wählen Sie zwischen Cocktaildressing und Balsamico-Vinaigrette.	

Fischgerichte

Matjes von der Feinfischräucherei Voss „RR“

2 Kräutermatjesfilets mit Hausfrauensoße
serviert mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 13,90

Schkölener Welsfilet - Bioaufzucht – gebraten

Senfrahmsoße, Rosmarin-Drillinge, Gurkensalat 19,90

Norwegische Lachsschnitte

Kräuterbutter, Grilltomate, Tagliatelle in Pesto, Salat 23,90

„Der Küchenchef empfiehlt“

Thüringer Rostbratwurst vom Grill „EH“

mit Bratkartoffeln und Krautsalat 12,90

„Pfälzer Saumagen“ – Spezialität des Hauses „EH“

mit jungen dicken Bohnen und Bratkartoffeln 13,90

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße „EH“

serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 19,90

Paprikaschnitzel

mit Paprikarahmsoße und Pommes frites 14,90

Schnitzel „Bürgergarten“

mit Gemischten Pilzen in Rahm dazu Bratkartoffeln 14,90

„Schnitzelpfanne“

mit Schmand-Käsesoße überbacken, Pommes frites 15,90

Perlhuhnbrust „Supreme“ im Schinkenmantel

auf Wacholdersoße, Waldpilze in Rahm,
Kartoffelrösti und Salate der Saison 14,90

Schweinefiletmedaillons

am Spieß gebraten mit Zwiebeln und Schinkenspeck
serviert auf Pfeffersoße und Waldpilze in Rahm
Kartoffelrösti und Salate der Saison

17,90

Filetspieß „Bürgergarten“

Medaillons vom Rind und Schweinefilet
mit Paprika, Zwiebeln, Speck, auf bunter Pfeffersoße
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

19,90

250 gr. Rumpsteak vom Simmentaler Fleckvieh

auf bunter Pfeffersoße, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Gurkensalat

27,90

Pfälzer Burger

Pfälzer Saumagen, Laugenbrötchen, Pommes
Krautsalat, Zwiebeln, Meerrettich, Tomate, Gurke 13,90

Hirsch Burger

Laugenbrötchen, Salat, Preiselbeeren,
Tomate, Gurke, Aceto-Zwiebeln, Pommes 13,90

Spezialitäten aus eigener Jagd

Wildschweinbraten „Wiesenwühler“

in Rotweinsauce mit Waldpilzen in Rahm
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

19,90

Hirschbratwurst „EH“ vom Grill

auf Rotweinsauce, Waldpilze in Rahm
Apfelrotkraut und Rosmarin-Drillinge

14,90

Hirschedelgulasch in Wacholdersauce

Waldpilze in Rahm, Kartoffelklöße und Preiselbeerbirne

22,90

Saisonale Gerichte

Ofenkartoffel vom Buchholzhof

serviert am Salatbouquet mit Sourcream,	9,90
serviert mit Matjesstipp „Hausfrauenart“	13,90
serviert mit Büsumer Krabben und Lachstreifen	14,90
serviert mit Filetspitzen, Paprika und grünem Pfeffer	15,90

Tagliatelle

in Dijon-Senfsoße mit Lachswürfel, Tomate und Pesto	12,90
---	-------

Tagliatelle

in Rahmsoße mit Waldpilzen, Schinken, Parmesan	12,90
--	-------

Schnitzelkrüstchen mit Spiegelei

auf Graubrot und Salatbouquet	13,90
-------------------------------	-------

<i>Spargelcremesüppchen</i> – vegetarisch-	4,90
mit Schinken und Orangenfilets	5,90

1 Pfund weißer Stangenspargel

überbacken mit gebeiztem Lachs und Sauce Mousseline
dazu Kräuterkartoffeln 23,90

1 Pfund weißer Stangenspargel

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu Petersilienkartoffeln 17,90

Beilagen: Schinken roh, gekocht oder gemischt 5,90

Hausgeräucherter Hirschschinken 7,90

Gebeizter Nordlandlachs 7,90

Schweineschnitzel 7,90

Frische Gartenerdbeeren

mit Vanille Eiscreme und Sahne 6,90

mit Mascarponecreme und Lemoncurd 6,90

mit Spargeleiscreme und Sahne 6,90