

Vorspeisen

<i>Holländischer Matjes</i> 1 Doppelfilet auf Schwarzbrot	9,50 €
<i>Holländischer Matjes</i> 2 Doppelfilet mit grünen Böhnchen und neuen Kartoffelchen	13,50 €
<i>Matjesfilets „Kölsche Art“</i> in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln und Speck-Kartoffelchen	16,50 €
<i>Feldsalat in Kartoffel-Vinaigrette, krosse Speckstreifen & Brot-Croûtons</i>	10,50 €
<i>Rucola-Salat in Balsamico-Dressing</i> mit gehobeltem Parmesan	10,50 €
<i>Blattsalate in Exotischem Dressing</i> mit gebackenem Ziegenkäse, Nüssen und Honig	13,50 €
<i>Tafelspitz - kalt - mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln</i>	16,50 €
<i>Vitello Tonnato</i> Dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce	13,50 €
<i>Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer Salat</i> mit Portwein-Gelee, Sauce Cumberland und Brioche	14,50 €
<i>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln	10,50 €
<i>Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Crevetten, Schnittlauch-Zitronensauerrahm	14,50 €

Suppen

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Speckstreifchen	7,50 €
<i>Ochsenkraftbrühe mit Profiteroles</i>	7,50 €

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE EMPFEHLEN WIR :

<i>Gemüsevariation mit Thymiankartoffeln oder Reibekuchen</i>	14,50 €
<i>Frische Bandnudeln mit Kräutersaitlingen in Sahnesauce</i>	18,50 €

Fischgerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rucolarisotto</i> Gebratenes Zanderfilet auf Rucolarisotto mit frischen Pfifferlingen	25,50 €
---	---------

Haus-Spezialitäten

<i>Rheinischer Sauerbraten</i> in Rosinensauce, Apfelkompott und Butterspätzle	22,50 €
<i>Gekochter Tafelspitz</i> in Bouillon, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	22,50 €

Kalbskopf "en tortue" (Schildkröten Art) 24,50 €
Krützesalat und Kartoffelchen

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel 23,50 €
mit Kartoffel- Endivien-Salat oder Krützesalat und Bratkartoffeln

*Ofenfrische Spanferkel-Haxe vom Schwäbisch-
Hällerschen Schwein* 23,50 €
mit Wirsinggemüse und gebratenen Kartoffelchen

Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise, 27,50 €
Bratkartoffeln und Salat der Saison in Dressing

Lammkoteletts vom jungen Lamm auf Rosmarin-Jus 27,50 €
frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten 25,50 €
Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten 25,50 €
Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln

WILD - S P E Z I A L I T Ä T E N

*Hirschmedaillon „Diana“- aus dem Rücken - rosa
gebraten -* 31,50 €
auf Rotweinsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Waldfrüchte , Wirsing
und Butterspätzle

F ü r 2 P e r s o n e n Einen ganzen Hasenrücken 58,00 €
mit Wacholder-Rahm-Sauce,
gefüllter Rotweibirne, Waldfrüchte, Wirsing und Birnenkartoffeln

Nur auf Vorbestellung

F ü r 2 P e r s o n e n
Einen ganzen Jagdfasan mit Wacholder-Rahm-Sauce,
Speck und Brot-Croûtons, Trauben, Champagnerkraut und Kartoffelpüree