

Vorspeisen

<i>Holländischer Matjes</i> 1 Doppelfilet auf Schwarzbrot	9,50 €
<i>Matjesfilets „Kölsche Art“</i> in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln und Speck-Kartöffelchen	16,50 €
<i>Blattsalate in Exotischem Dressing</i> mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig	13,50 €
<i>Feldsalat in Kartoffel-Vinaigrette, krosse Speckstreifen</i> & Brot-Croûtons	10,50 €
<i>Rucola-Salat in Balsamico-Dressing</i> mit gehobeltem Parmesan	10,50 €
<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 €
<i>Tafelspitz - kalt - mit Sauce Vinaigrette und</i> <i>Bratkartoffeln</i>	16,50 €

Suppen

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

Hauptgerichte

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE EMPFEHLEN WIR :

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

Fischgerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rucolarisotto</i> Gebratenes Zanderfilet auf Rucolarisotto mit frischen Kräuterseitlingen	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 €
<i>Kalbskopf "en tortue" (Schildkröten Art)</i> Krützesalat und Kartoffelchen	24,50 €
<hr/>	
<i>Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel</i> mit Kartoffel-Endivien-Salat oder Krützesalat und Bratkartoffeln	23,50 €
<i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i> Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln	25,50 €
<i>Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise,</i> Bratkartoffeln und Feldsalat in Kartoffel-Dressing	27,50 €
<i>Lammkoteletts vom jungen Lamm auf Rosmarin-Jus</i> frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln	28,50 €

GÄNSESPEZIALITÄTEN

¼ Hafermastgans - knusprig gebraten - in zwei Gängen serviert

<i>mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen</i> Zur Brust und im zweiten Gang zur Keule jeweils mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen	33,50 €
--	---------

¼ Hafermastgans - knusprig gebraten - in zwei Gängen serviert

<i>Feldsalat, mit Bratapfel, Maronen, Birnenkartoffeln , Rotkohl und Kartoffelklößen</i> Zur Brust erster Gang: Feldsalat, mit Bratapfel, Maronen, Birnenkartoffeln Zur Keule zweiter Gang: Rotkohl und Kartoffelklößen	35,00 €
---	---------

1 ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert, in zwei Gängen serviert

<i>Feldsalat, mit Bratapfel, Maronen, Birnenkartoffeln , Rotkohl und Kartoffelklößen</i> Zur Brust erster Gang: Feldsalat, mit Bratapfel, Maronen, Birnenkartoffeln Zur Keule zweiter Gang: Rotkohl und Kartoffelklößen	140,00 €
---	----------

WILDSPEZIALITÄTEN

<i>Hirschmedaillons „Diana“- aus dem Rücken - rosa gebraten -</i> auf Rotweinsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Waldfrüchte , Wirsing und Butterspätzl	31,00 €
<i>.Einen ganzen Hasenrücken „Mümmelmann“ mit Wacholder-Rahm-Sauce,</i> gefüllter Rotweinbirne, Waldfrüchte, Wirsing und Birnenkartoffeln	58,00 €
<i>Einen ganzen Jagdfasan mit Wacholder-Rahm-Sauce,</i> Speck und Brot-Croûtons, Trauben, Champagnerkraut und Kartoffelpüree -Tagespreis- nur mit Vorbestellung !!	