

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>Feldsalat in Kartoffelvinaigrette</i> mit krossen Speckstreifen und Brotcroûtons | 10,50 € |
| <i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 14,50 € |
| <i>Vitello Tonnato -</i> Kalte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße | 14,50 € |
| <i>Gänseleber-Terrine mit Pflaumenchutney</i> und Brioche | 16,50 € |
| <i>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln | 12,50 € |
| <i>2 Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm | 15,50 € |
| <i>Tafelspitz, kalt, mit Vinaigrette und Speckbratkartoffeln</i> | 16,50 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| <i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen | 8,50 € |
| Kartoffelsuppe vegetarisch € 8,50 | |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Profiteroles</i> | 8,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel</i> mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Krützchesalat (Sauerrahmdressing) und Speck-Bratkartoffeln | 24,50 € |
| <i>Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise,</i> Speck-Bratkartoffeln und Krützchesalat in Sauerrahmdressing | 28,50 € |
| <i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i> Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln | 27,50 € |
| <i>Gekochter Tafelspitz in Bouillon</i> mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln | 23,50 € |

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| <i>Kartoffelsuppe vegetarisch</i> | 8,50 € |
| <i>Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen in</i> <i>Kräutersahne</i> | 22,50 € |
| <i>Gemüseplatte mit Reibekuchen</i> oder Thymiankartoffeln | 18,50 € |

Fischgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Zanderfilet mit frischen Seitlingen und Kräuter- Risotto</i> | 27,50 € |
|---|---------|

Haus-Spezialitäten

Rheinischer Sauerbraten 23,50 €
in Rosinensauce, Apfelkompott und Butterspätzle

Wildgerichte

Hirschmedaillons Diana , rosa gebraten aus dem Rücken 31,00 €
auf Rotweinsauce, mit gefüllter Preiselbeerbirne, Waldfrüchten, Wirsing und Butterspätzle

Einen ganzen Hasenrücken mit Wacholderrahmsauce 62,00 €
für 2 Personen-
mit Rotweinbirne, Waldfrüchten, Wirsing und Birnenkartoffeln

Ein ganzer Jagdfasan
nur auf Vorbestellung-
mit Wacholder-Rahmsauce, Speck und Brotcrouçons, Champagnerkraut und Kartoffelpüree
-Tagespreis