

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>Crevettencocktail in Cognacsahne</i>	16,50 €
<i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Nüssen	15,50 €
<i>Vitello Tonnato -</i> Kalte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße	15,50 €
<i>Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat, Portwein-Gelee</i> und Brioche	16,50 €
<i>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln	13,50 €
<i>2 Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm	15,50 €
<i>Tafelspitz, kalt, mit Vinaigrette und Speckbratkartoffeln</i>	17,50 €

Suppen

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen	9,50 €
Kartoffelsuppe vegetarisch	
<i>Kürbis- Ingwercreme-Suppe</i>	9,50 €

Hauptgerichte

<i>Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel</i> mit Kartoffel-Endivien-Salat oder Krützchesalat (Sauerrahmdressing) und Speck-Bratkartoffeln	25,50 €
<i>Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise,</i> Speck-Bratkartoffeln und Feldsalat in Kartoffelöddressing	29,50 €
<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 €

Vegetarische Gerichte

<i>Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen in Kräutersahne</i>	24,50 €
<i>Gemüsevariation der Saison mit Reibekuchen</i> oder Thymiankartoffeln	18,50 €

Fischgerichte

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

Haus-Spezialitäten

<i>Rheinischer Sauerbraten</i> in Rosinensauce, Apfelkompott und Butterspätzle oder Kartoffelklöße	23,50 €
<i>Gekochter Tafelspitz in Bouillon</i> mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich	23,50 €

WILD - S P E Z I A L I T Ä T E N

<i>Hirschmedaillons „Diana“- aus dem Rücken - rosa gebraten - auf Rotweinsauce</i> , gefüllte Preiselbeerbirne, Waldfrüchte, Wirsing und Butterspätzle	35,00 €
--	---------

Für zwei Personen am Tisch tranchiert

<i>Einen ganzen Hasenrücken „Mümmelmann“ mit Wacholder-Rahm-Sauce, gefüllter Rotweinbirne,</i> Waldfrüchte, Wirsing und Birnenkartoffeln	70,00 €
---	---------