



Historisches Gasthaus aus dem 16. Jahrhundert

Kölsche Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse und Mettwurst (5/4/9)	€ 10,50
Kräutercremesuppe von frischen Gartenkräutern (4/9)	€ 10,50
Kalte Melonensuppe - mit in Portwein eingelegten Melonenkugeln (9/7/4)	€ 11,50

V O R S P E I S E N - kalt und warm -

Holländischer Matjes: 1 Doppelfilet auf gebuttertem Schwarzbrot (9,4)	€ 10,50
Matjesfilets „Kölsche Art“ mit Speck-Kartöffelchen (4/9/12/1/5/7)	€ 17,50
Matjes-Doppel-Filet mit grünen Bohnen und Speck-Kartöffelchen (4/7)	€ 22,50
Crevettencocktail in Cognacsahne (1,3,4,5,9)	€ 18,50
Blattsalate in exotischem Dressing mit gebackenem Ziegenkäse, Nüssen und Honig (10/8) oder mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 18,50
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum (4)	€ 17,50
Cantaloupe-Melone mit Schinken (7)	€ 18,50
Vitello Tonnato - Dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce (12/9/2/4/1/5)	€ 17,50
Hausgemachte Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat, Portwein-Gelee, Sauce Cumberland und Brioche (4/1/5/12/7/9)	€ 18,50
Hausgemachte Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm (1/2/3/4)	€ 18,50
Tafelspitz - kalt - mit Sauce Vinaigrette und Speck-Bratkartoffeln (1/5)	€ 18,50
Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt, auf Paprika-Rahmsauerkraut und gebräunten Zwiebeln (5/1/9/1/4)	€ 17,50

V E G E T A R I S C H

Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse (5/4/9)	€ 10,50
Gemüsevariation mit Thymiankartoffeln oder Reibekuchen (1/4)	€ 22,50
Frische Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce (1/4/9)	€ 29,50

Legende :

1 Eier/ 2 Fisch / 3 Krebstiere/ 4 Milch / 5 Sellerie / 6 Sesam/ 7 Sulfite/ Schwefeldioxid / 8 Erdnüsse/
9 Glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine / 11 Schalenfrüchte / 12 Senf/ 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere