

Mittags- Menü:

Kräutercremesuppe

*Kalbsnußsteak an Spargel
mit Saftschinken und Käse überbacken
an Petersilienkartoffeln*

Vanillecrem mit marinierten Pflaumen € 39,50

Vorspeisen und Suppen

Spargelcremesuppe

Euro

10,50

Kölsche Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen

10,50

Blattsalate in Exotischem Dressing

mit gebackenem Ziegenkäse, Nüssen und Honig

18,50

Holländischer Matjes: auf gebuttertem Schwarzbrot

10,50

Tafelspitz - kalt - mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln

18,50

Matjesfilets „Kölsche Art“ mit Speck-Kartöfelchen

17,50

Crevettencocktail in Cognacsahne

18,50

Reibekuchen mit gebeiztem Lachs
und Schnittlauchsauerrahm

18,50

Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwersalat
an Sauce Cumberland, Portweingelee und Brioche

18,50

VEGETARISCH

Gemüsevariation mit Thymiankartoffeln oder
mit hausgemachten Reibekuchen

23,50

Bärlauchrisotto mit weißem und grünem
Spargelgemüse und Parmesan

29,50

Hauptgerichte und Spezialitäten

Ofenfrische Spanferkel-Haxe vom Schwäbisch-Hallerschen
Schwein mit Rahmwirsing und gebratenen Kartoffelchen

28,50

2 kleine Kalbs - Wienerschnitzel

*mit Krützchesalat in Zitronen-Sauerrahmdressing
und Bratkartoffeln*

29,50

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce

Apfelkompott und Butterspätzle

29,50

Rumpsteak vom Besten 200 g

mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und bunter Salat

32,50

Gekochter Tafelspitz in Bouillon

Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

27,50

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten,

Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln

28,50

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto

mit Kräuterseitlingen

29,50

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut
und Kartoffeln

19,50

Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffel

und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

24,50

desgleichen mit gemischtem Schinken

29,50

mit einem Kalbsschnitzel

36,50

mit einem Rumpsteak

39,50

mit Zanderfilet

34,50