Neujahrs - Menü

Kölsche Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben
***
Hämchenfleisch auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

***

Neujahrs-Striezel

26,50 €uro

Neujahr „à la carte“

Vorspeisen und Suppen

Ochsen-Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Profiteroles	10,50
Kölsche Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen	10,50
Blattsalate in Exotischem Dressing mit gebackenem Ziegenkäse, Nüssen und Honig	18,50
Feldsalat in Kartoffel-Vinaigrette krosse Speckstreifen und Brot-Croûtons	17,50
Crevettencocktail in Cognacsahne	18,50
Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Crevetten und Schnittlauchsauerrahm	18,50
Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwersalat an Quittenconfit und Brioche	18,50

Hauptgerichte und Spezialitäten

2 kleine Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Krützchesalat in Zitronen-Sauerrahmdressing und Bratkartoffeln	29,50
Rumpsteak vom Besten 200 g mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Feldsalat	32,50
Gekochter Tafelspitz in Bouillon Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	27,50
Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto mit Kräuterseitlingen	29,50
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce Apfelkompott und Butterspätzle	28,50

V E G E T A R I S C H

Gemüsevariation mit Thymiankartoffeln oder mit hausgemachten Reibekuchen	23,50

Dessertempfehlung

Funke Coup Rut-wiess – warme Himbeeren auf Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahnehäubchen	11,50
Crème Brûlée	11,50
Coup Danmark - Vanilleis mit Schokoladensauce-	11,50
Windbeutel mit Vanilleis und Sahne gefüllt Vanillesauce und Kirschen oder Pflaumenröster	11,50
Zimtparfait mit marinierten warmen Pflaumen	11,50
Mousse au chocolat	12,50

„Em Krützche“, 1. Januar 2025