



## SUPPEN

<b>Kölsche Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse und Mettwurst</b> 5/4/9	€ 10,50
<b>Spargelcrèmesuppe</b> 4/9	€ 10,50
<b>Bärlauchcremesuppe</b> (4,9)	€ 10,50

## VORSPEISEN - kalt und warm-

<b>Holländischer Matjes: 1 Doppelfilet auf gebuttertem Schwarzbrot</b> 9,4	€ 10,50
<b>Matjesfilets „Kölsche Art“ mit Speck-Kartöffelchen</b> 4/9/12/1/5/7	€ 17,50
<b>Crevettencocktail in Cognacsahne</b> 1,3,4,5,9	€ 18,50
<b>Blattsalate in exotischem Dressing mit gebackenem Ziegenkäse, Nüssen und Honig</b> 10/8	€ 18,50
<b>Vitello Tonnato - Dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce</b> 12/9/2/4/1/5	€ 18,50
<b>Hausgemachte Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat, Portwein-Gelee, Sauce Cumberland und Brioche</b> 4/1/5/12/7/ 9	€ 18,50
<b>Spargel,kalt, mit gebeiztem Lachs, Bärlauchaioli und Vinaigrette</b> (2,12)	€ 23,50
<b>Hausgemachte Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm</b> 1/2/3/4/	€ 18,50
<b>Tafelspitz - kalt - mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln</b> 1/5	€ 18,50
<b>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt, auf Paprika-Rahmsauerkraut und gebräunten Zwiebeln</b> 5/1/9/1/4	€ 17,50

## VEGETARISCH

<b>Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse</b> 5/4/9	€ 10,50
<b>Gemüsevariation mit Thymiankartoffeln oder Reibekuchen</b> (1/4)	€ 23,50
<b>Bärlauchspaghetti mit Parmesan und confierte Cherry-Tomaten</b> (1,4)	€ 22,50
<b>Frische Bandnudeln mit Kräuterseitlingen in Sahnesauce</b> 1/4/9	€ 29,50
<b>Bärlauchrisotto mit weißem und grünem Spargelgemüse und Parmesan</b> 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



## HAUPTGERICHTE

<b>Ofenfrische Spanferkel-Haxe vom Schwäbisch-Hallerschen Schwein mit Wirsinggemüse und gebratenen Kartoffelchen</b> (4/7/9/10/12)	<b>€ 28,50</b>
<b>2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurken-Kartoffel-Salat oder Krützchesalat und Speck-Bratkartoffeln</b> (1/2/9/4/12)	<b>€ 29,50</b>
<b>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln</b> (9/10/4)	<b>€ 29,50</b>
<b>Rumpsteak vom Besten 200 g mit Sauce Béarnaise, Speck-Bratkartoffeln und Krützchesalat mit Sauerrahmdressing</b> (10/1/4/12)	<b>€ 32,50</b>

## HAUS - SPEZIALITÄTEN

<b>Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Apfelkompott und Spätzle</b> (1/5/7/9)	<b>€ 29,50</b>
<b>Gekochter Tafelspitz in Bouillon mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich</b> (5)	<b>€ 27,50</b>

## SPARGEL - SPEZIALITÄTEN

<b>Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter</b> (6)	<b>€ 24,50</b>
<b>desgleichen mit gemischtem Schinken</b>	<b>€ 29,50</b>
<b>mit einem Kalbsschnitzel</b> (4/1/9)	<b>€ 36,50</b>
<b>mit einem Rumpsteak</b> (4,1,9)	<b>€ 39,50</b>
<b>mit Zanderfilet</b> (9/7/4)	<b>€ 34,50</b>

## FISCH

<b>Bärlauch-Spaghetti mit Eismeershrimps und Parmesan</b> (1,3,4,9)	<b>€ 28,50</b>
<b>Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelgurkensalat und Remouladensauce</b> (1/2/9/4/12)	<b>€ 28,50</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchrisotto und Kräuterseitlingen</b> (9/7/4)	<b>€ 30,50</b>
<b>Auf Vorbestellung Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten</b> (2,9) <b>mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison oder Blattspinat, pro 400g</b>	<b>€ P.a.A.</b>



**DESSERTS und FRÜCHTE DER SAISON**  
*DESSERTS and SEASONAL FRUITS*

**Gemischtes Eis mit Sahne**

*Mixed ice cream with chantilly 1/4*

€ 11,00

**Coup Danmark – Vanilleeis mit Schokoladensauce**

*Coup Denmark – vanilla ice cream with chocolate sauce 1/4*

€ 11,50

**Funke Coup „rut wiess“ – warme Himbeeren auf Vanilleeis  
mit Schokoladensauce und Sahnehäubchen**

**Funke Coup „red white“ – warm raspberries with vanilla ice cream**

*chocolate sauce and chantilly 1/4*

€ 11,50

**Crème brûlée**

**Crème brûlée** *1/4*

€ 11,50

**Rote Grütze mit Vanille-Eis**

oder Vanille-Soße

**Red fruit jelly with vanilla ice-cream or vanilla sauce**

*1/4/7*

€ 11,50

**Haselnuss-Krokant-Parfait auf Rhabarber- Erdbeer-Kompott**

**Hazelnut brittle-parfait on Rhubarb-Strawberry Compote** *1/4*

€ 11,50

**Cassis – Sorbet „Kir Royal“ mit Winzersekt**

Black-currant – Sorbet „Kir Royal“ with sparkling wine *1/7*

€ 11,50

**Windbeutel mit Vanilleeis und Sahne gefüllt**

Vanillesauce und Kirschen oder frische Erdbeeren

*Cream –Puff filled with vanilla ice cream and chantilly*

*vanilla sauce and cherries or strawberries 1/4/9*

€ 11,50

**Käse – Variation mit**

**Feigensenf** *7/4*

Selection of cheese with

€ 16,50