

Tageskarte

11.30Uhr bis 14.30Uhr

15.02.2026

Tagessuppe: Hühnerkraftbrühe , Flädle, Gemüse A9, A7.

Tagesdessert: Vanillemousse mit Pflaumenmark, Sahne A3, A7, 6

Menü 1: Frischer Grünkohl mit bergischen Mettenden oder kleinen Frikadellen
Bratkartoffeln , A9, A7, 19, 00 €

Menü 2: Hähnchenbrust im Knuspermantel, Ananas- Chillysauce
Basmatiereis, Blattsalat A7, A1, 5, A 25, 00 €

Menü 3: Skreifilet (Winterkabeljau) auf der Haut gebraten Du Patron
Blattspinat, Salzkartoffeln, A7, A1, 5, 29, 00 €

Menü 4: Arg. Rumpsteak vom Grill 200g, Madagaskarpfeffersauce
Kartoffelkroketten, Blattsalat 6 36, 00 €

Menü 5: Lachsfilets gebraten, Weißweinsauce
Salzkartoffeln, Blattspinat 6 A1, A9, 26, 00 €

Menü 6: Rheinischer Sauerbraten
Kartoffelklöße , Rotkohl A1, A11, A7 24, 00 €

Menü 7: Wiener Schnitzel (Kalb)
Pommes frites, Preiselbeeren, Blattsalat, 28, 00 €

Menü 8: Rotbarschfilet gebraten, grobe Senfsauce
Salzkartoffeln, Blattsalat A1, A9, 6 26, 00 €

Menü 9: Hirschragout mit Waldpilzen
Butterspätzle, Blattsalat 29, 00 €

Menü 10: Hirschbraten in Wachholderrahmsauce
Kartoffelkroketten, Butterrosenkohl 6 32,00 €

Menü 11: Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, Orangensauce
Kartoffelkroketten, Brokkoli 25,00 €

Menü 12 : Rinderroulade Burgundersauce
Kartoffelklöße, Rotkohl 24,00 €

Klein und fein.: Hirschrücken rosa gebraten, Portweinsauce
Kartoffelkroketten, Rosenkohl 6 24,00
€

Kinderteller: Kleines Schweineschnitzel
Pommes Frites, Gurkensalat 16,00 €

Zeichenerklärung: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel,
4-mit Geschmacksverstärker, 5-mit Phosphat, 6-mit Milcheiweiß, 7-mit Süßungsmittel.
Eine ausführliche Beschreibung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.