Tageskarte

11.30Uhr bis 14.30Uhr
29.11.2026

Tagessuppe:	Hühnerkraftbrühe mit Reis und Erbsen A9, A7.	
Tagesdessert:	Bratapfelmousse, Sahne A3, A7, 6	
Menü 1:	Frischer Grünkohl mit Bratkartoffeln Bergischen Mettenden oder kleine Frikadellen	21, 00 €
Menü 2:	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Ananas- Chillysauce Basmatiereis, Blattsalat A7, A1, 5, A	25, 00 €
Menü 3:	Hirschragout mit Waldpilzen Butterspätzle, Blattsalat A7, A1, 5,	29, 00 €
Menü 4:	Schweinefiletmedaillons vom Grill, Madagaskarpfeffersauce Kartoffelkroketten, Blattsalat 6	28, 00 €
Menü 5:	Zwei Schweineschnitzel, Champignonsauce Pommes Frites, Blattsalat 6 A1, A9,	25, 00 €
Menü 6:	Rheinischen Sauerbraten Rosinentunke Kartoffelklöße, Apfelrotkohl	27, 00 €
Menü 7:	Wiener Schnitzel (Kalb) Pommes frites, Preiselbeeren, Blattsalat,	28, 00 €
Menü 8:	Rotbarschfilet gebraten grobe Senfsauce Salzkartoffeln, Blattsalat	26,00 €
Menü 9:	Rinderroulade, Rotweinsauce Kartoffelklöße, Apfelrotkohl	24,00 €
Menü 10:	Doradenfilets auf der Haut gebraten, Weißweinsauce Salzkartoffeln, Blattsalat	26,00 €
Menü 11:	Gänsebrust, Bratapfel, glac. Maronen Majoranjus, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl	39,50 €
Menü 12:	Gänsekeule Bratapfel, , glac. Maronen, Majoranjus Kartoffelklöße, Apfelrotkohl	39,50 €
Klein und fein:.	Lachsfilet gebraten, Pernod- Kräuterrahmsauce Basmatiereis, Blattsalat6	21,00 €
Kinderteller:	Schweineschnitzel Pommes Frites, Gurkensalat oder Erbsen und Möhren	15,00 €

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.