

Diese Woche empfehlen wir

„Trilogie vom Fisch“
Gebratene Fischfilets an leichter Kräutersauce
mit hausgemachten Rösti und Salat 20,50€

2016 Weißer Burgunder trocken 0,2l 4,90€ Weingut G.&M. Machmer , Rheinhessen

Weißer Traubensaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

Matjes „Hausfrauenart“
leichte Schmandsauce mit Gurkchen, Zwiebeln und Äpfel
dazu Bratkartoffeln und Salat 14,80€

Krombacher Pils vom Fass 0,2l 1,70€ * 0,3l 2,30€
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33l Fl € 2,30

Maultaschen gefüllt mit Hackfleisch und Spinat
an Pfifferlingrahmsauce
serviert mit einem Salatteller 16,80€

2017 Blanc de Noir trocken 0,2l 5,40€ Weingut Gerhard Karle , Baden

Maracujasaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

Lecker, mal ohne Fleisch

Strauchtomate und Südtiroler Mozzarella an Balsamicocreme
serviert mit Ratatouille-Gemüse, hausgemachten Rösti und Salat 14,50€

2017 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller , Pfalz

Pink Grapefruchtsaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

Wiener Schnitzel

Kalb

serviert mit Zitrone, Pommes frites und Salat 19,80€

2017 Riesling Spätlese trocken vom Löß, 0,2l 5,60€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Trübe Apfelsaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

Arg Rinderfilet

an Gorgonzolasauce

serviert mit hausgemachten Rösti und Gemüse der Saison 29,50€

2015 Spätburgunder Rotwein trocken 0,2l 5,60€ Weingut G.&M. Machmer, Rheinhessen

Rote Traubensaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Sommerliche -Art“

an leichter Kräutersauce, garniert mit Möhren-Kohlrabi und Zucchiniestreifen
dazu servieren wir hausgemachte Rösti und Salat 18,50€

2016 Rosé Spätburgunder halbtrocken 0,2l 4,90€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Rhabarbersaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

FrISChe Pfifferlinge...

Arg. Rumpsteak

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce

dazu hausgemachte Spätzle und Salat 26,80€

2016 St. Laurent Rotwein trocken 0,2l 5,90€ Weingut G.&M. Machmer, Rheinhessen

Schwarze Johannisbeersaft-Schorle 0,25l 2,60€ 0,5l 4,80€

Schweinelendchen

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce

dazu hausgemachte Spätzle und Salat 20,80€

2017 Weißer Burgunder halbtrocken 0,2l 4,90€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Vorspeisen

Aus dem Suppentopf

„Leberknödelsuppe“ kräftige Rindfleischsuppe
„Groß“ mit einem Leberknödel 5,50 €
„Klein“ mit einem halben Leberknödel 4,50 €

*

Tomatencremesuppe
mit Kräutern 4,50€

Zu unseren Suppen reichen wir gerne Baguette

Warmer Ziegenkäse mit Honig
an kleinem Salatbouquet
8,50€

Frisch vom Markt

Kleiner Salatteller der Saison
Blattsalate und hausgemachte Rohkost
an Himbeerdressing
4,50€

Dazu servieren wir Baguette

Aus dem Wasser

Kleiner Fischteller „Sonne“
Graved- und Räucherlachs,
geräuchertes Forellenfilet
serviert mit Sahnemeerrettich,
Honig-Senf-Dill-Sauce und Kräuterdip
dazu reichen wir Baguette
9,50€

*

Kleine Portion Räucherlachs
serviert
mit einem hausgemachten Rösti
und Kräuter-Dip
7,80€

Aus der Pfanne

**Mozzarella
im Serano-Schinkenmantel
gebraten**
garniert mit kleinem Bouquet vom
Blattsalat und Tomaten
7,80€

Dazu servieren wir Baguette

Paniert und gebacken

Ein gebackener Hirtenkäse
-paniert von der Kuh-
mit hausgemachter Aioli und Baguette
6,80€

*

Ein gebackener Camembert
mit Preiselbeerbirne und Baguette
6,80€

Aus dem Brotkorb

„Großer mediterraner Brotkorb“ -Empfehlung für 4 Personen 12,40€
„Kleiner mediterraner Brotkorb“ -Empfehlung für 2 Personen 6,20€

Zum Baguette wird serviert:

Hausgemachte Aioli, milde Peperoni, Oliven, mit Kräutern marinierter Hirtenkäse (Kuh)

Fisch geräuchert und gebeizt

Graved-Lachs –gebeizter Lachs (kalt)

an zwei hausgemachten Rösti mit Honig-Senf-Dill-Sauce

dazu servieren wir einen kleinen Salatteller 14,80 €

Räucherlachs (kalt)

an zwei hausgemachten Rösti mit Kräuter-Dip

dazu servieren wir einen kleinen Salatteller 14,80€

Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs (kalt)

an frischen gebratenen Champignons und zwei hausgemachten Rösti

dazu servieren wir Kräuterdip und einen kleinen Salatteller 15,80€

2016 Rosé Spätburgunder halbtrocken 0,2l 4,90€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Vom Markt; frisch & lecker

Salatteller „Fluss und Meer“

Blattsalate und Rohkost an Himbeerdressing

mit Räucher- und Graved -Lachs, Thunfisch und geräuchertem Forellenfilet 14,80€

Riesling-Schorle im „Pfälzer Dubbeglas“ 0,25l 3,50€ * 0,5l 5,50€

Salatteller „Sonne“

Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons 13,80€

gerne auch ohne Fleisch... 11,50€

fruchtig lecker ... „MIO“ Ramazotti Rosato - Secco - Eis - Basilikumblatt 0,2l 4,80€

Salatteller mit Hirtenkäse, eingelegt in Kräutern

Blattsalate und Rohkost an Himbeer-Dressing 12,50€

2016 Weißburgunder halbtrocken 0,2l 4,90€ Weingut H. Zöller , Pfalz

Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts und Preiselbeerbirne

Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing 13,80€

Zu unseren Salaten servieren wir Baguette

Von der Wutz.....

Schweinelendchen an Waldpilzrahmsauce

serviert mit hausgemachten Spätzle und Salat

DREI Medaillons 17,80€

ZWEI Medaillons 15,80€

2017 Grauer Burgunder trocken 0,2l 4,90€ Weingut G.&M. Machmer , Rheinhessen

Schweinerückensteak „Sonne“

mit Zwiebeln, frischen Champignons, Speck und Sauce Hollandaise
dazu Pommes frites und Salat 16,50€

Kellerbier vom Fass naturtrüb 0,3l 2,30€

Traditionelle Brauspezialität aus Krombach , Siegerland - einfach süffig...

„Bergisches Landhaus-Schnitzel“

-paniert vom Schweinerücken-

an dunkler Landbiersauce mit Zwiebeln und Speck
dazu servieren wir Bratkartoffeln und Salat 14,80€

Bergisches Landbier , dunkles, obergäriges Bier vom Fass 0,3l 2,30€

Erzquell Brauerei Bielstein , Oberbergischer Kreis

Schnitzel an Waldpilzrahmsauce

-paniert vom Schweinerücken-

dazu servieren wir Pommes frites und Salat 14,80€

Krombacher Pils vom Fass 0,2l 1,70€ 0,3l 2,30€

Krombacher Fassbrause ; Zitrone - Holunder - Rhabarber 0,33l Fl 2,30€

... gerne servieren wir Ihr Schnitzel mit allen „Saucen“ von der Speisekarte...

Einige Gerichte servieren wir in „KLEIN“ bitte fragen Sie unsere Service,
der Preis reduziert sich um 2,00€

Sommerliche Rumpsteak Specials

Premium-Beef aus der arg. Provinz „La Pampa“
Unser Anspruch...“Authentischer Genuss“

Arg. Rumpsteak

mit

Kräuterbutter 21,80€

Dunkler Zwiebelsauce 22,50€

Steakhousebohnen scharf 22,80€
Kidneybohnen und Paprika

Gebratenen Champignons, Speck & Zwiebeln 22,80€

Gorgonzolasauce 22,80€

Waldpilzrahmsauce 22,50€

Calvados-Pfeffersauce 22,50€

Pfifferlingrahmsauce 26,80€

Dazu servieren wir einen Salatteller
und wahlweise

Pommes frites - Rösti - Bratkartoffeln

„Sportler-Steak“ Arg. Rumpsteak mit Kräuterbutter
serviert an einer großen Salatbeilage mit Joghurtdressing 19,80€

Krombacher Pils Radler, alkoholfrei 0,33l Fl 2,30€

Unser „Klassiker“

„Stroganoff“

Geschnetzeltes vom Arg. Rumpsteak

in Rahmsauce mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgürkchen und Champignons
serviert mit hausgemachten Rösti und Salat 19,80€

2015 Spätburgunder Rotwein trocken 0,2l 5,60€ Weingut G.&M. Machmer, Rheinhessen