

## Diese Woche empfehlen wir ...

### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

an Orangen-Meerrettichsauce  
serviert mit kleinen Kartoffeln in der Schale und Salat 20,50€

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

### **Duett vom Mais- und Landhähnchen**

**Gebratene Hähnchenbrustfilets an Spinat -Gorgonzolasauce**  
dazu servieren wir kleine Kartoffeln in der Schale und Salat 18,50€

2017 Chardonnay Spätlese trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Pfalz

### **Lamm-Medaillons an Kräuter-Jus**

serviert mit hausgemachten Rösti und Gemüse der Saison 23,80€

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

### **Lamm-Medaillons an Blattsalaten mit Himbeerdressing**

garniert mit Oliven, Hirtenkäse und milden Peperoni 17,80€

2017 Rosé Spätburgunder trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Pfalz

### **Wiener Schnitzel - Kalb -**

serviert mit Zitrone, Pommes frites und Salat 20,80€

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

### **Maultaschen** gefüllt mit magerem Schweinebrät und Kräutern **an Spinat-Gorgonzolasauce**

serviert mit einem Salatteller 14,80€

2017 Grüner Silvaner trocken 0,2l 5,40€ Weingut G.&M. Machmer, Rheinhessen

## **Lecker, mal ohne Fleisch...**

### **Hausgemachte Gemüse-Lasagne**

mit Tomatensahne und Käse überbacken  
dazu servieren wir einen Salatteller 13,80€

### **Zwei gebackene Hirten-Käse**

von der Kuhmilch und paniert  
serviert mit hausgemachter Aioli, Gemüse der Saison und einem kleinen Salatteller 14,50€

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

## Vorspeisen ... mit Steinofenbaguette serviert ...

### Aus dem Suppentopf

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

**Tomatencremesuppe ... nicht an Sonn- und Feiertagen**  
mit Kräutern 4,50€

### Frisch vom Markt

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

**Warmer Ziegenkäse mit Honig**  
an kleinem Salatbouquet 8,50€

### Aus dem Wasser

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

**Kleine Portion Räucherlachs**  
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€

### Paniert und gebacken

**Ein Hirtenkäse** - paniert-  
- von der Kuhmilch-  
mit hausgemachter Aioli und mediterranem Bouquet 7,20€

**Ein gebackener Camembert** - paniert-  
mit Preiselbeerbirne, Butter und Baguette 7,20€

### Aus dem Brotkorb ... nicht an Sonn- und Feiertagen

„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** (von der Kuhmilch)

## 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€

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

**Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs (kalt)**  
**an frischen gebratenen Champignons und zwei hausgemachten Rösti**  
dazu servieren wir Kräuterdip und einen kleinen Salatteller 15,80€

<b>Spritzig .. Weinschorle im DUBBEGLAS 0,25l 3,50€ 0,5l 5,80€</b>
--

## Vom Markt; frisch & lecker ... mit Steinofenbaguette serviert ...

**Salatteller „Fluss und Meer“**  
Blattsalate und Rohkost an Himbeerdressing  
mit Räucher- und Graved -Lachs, Thunfisch und geräuchertem Forellenfilet 14,80€

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

**Salatteller „Sonne“**  
Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons 13,80€

**2017 Rosé Spätburgunder trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Pfalz**

## Leckere Salate ohne Fleisch

**Hirten-Salat**  
In Kräutern eingelegter Hirtenkäse, Blattsalate und Rohkost an Himbeer-Dressing 12,50€

**2017 Weißburgunder halbtrocken 0,2l 4,90€ Weingut H. Zöller , Pfalz**

**Salatteller mit gebratenen frischen Champignons**  
Blattsalate und Rohkost an Kräuter-Essig-Öl-Dressing 11,80€

**Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts und Preiselbeerbirne**  
Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing 13,80€

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

**Arg. Rinderfilet  
an Sauce Café de Paris**  
mit hausgemachten Rösti und Gemüse der Saison 29,80€

**Arg. Rinderfilet  
an Calvados-Pfeffersauce**  
mit Pommes frites und Salat 29,80€

**2014 Cabernet Sauvignon Rotwein trocken 0,2l 5,90€**  
Weingut H. Zöller , Kirrweiler, Pfalz

**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**

**Arg. Rumpsteak  
an Calvados Pfeffersauce**  
mit hausgemachten Rösti und Salat 23,80€

**Arg. Rumpsteak  
an Waldpilzrahmsauce**  
mit Spätzle und Salat 23,80€

**Arg. Rumpsteak  
an hausgemachter Kräuterbutter**  
mit Pommes frites und Salat 23,80€

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

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

**Krombacher Pils Radler, alkoholfrei 0,33l Fl 2,30€**  
mit spritziger Zitronenlimonade, natürlicher alkoholfreier Durstlöscher

Wir braten unser Rinderfilet und Rumpsteak medium,  
möchten Sie es durch oder englisch gebraten haben, informieren Sie bitte unseren Service bei der Bestellung

## Von der Wutz.....

### **Schweinelendchen an Waldpilzrahmsauce**

serviert mit hausgemachten Spätzle und Salat

DREI Medaillons 18,50€

ZWEI Medaillons 16,50€

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

### **Schweinelendchen an Sauce Café de Paris**

serviert mit hausgemachten Rösti und Gemüse der Saison

DREI Medaillons 18,50€

ZWEI Medaillons 16,50€

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

### **Schweinerückensteak „Sonne“**

mit Zwiebeln, frischen Champignons, Speck und Sauce Hollandaise  
dazu Pommes frites und Salat 16,80€

**Krombacher Kellerbier naturtrüb vom Fass 0,3l 2,30€ - einfach süffig...**

Ursprünglicher, kräftiger und würziger Geschmack  
Traditionelle Brauspezialität aus Krombach , Siegerland

### **„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 2,40€**

Erzquell Brauerei Bielstein , Oberbergischer Kreis

### **Schnitzel an Waldpilzrahmsauce**

-paniert vom Schweinerücken-

dazu servieren wir Pommes frites und Salat 14,80€

**Weizen Spezialität ... Krombacher Weizen Dunkel 0,5l Fl 3,80€**

Kräftiger Geschmack, frische obergärige Hefe, ausgewählte dunkle Röstmalze

**... gerne servieren wir Ihnen ihr Schnitzel auch Wiener-Art und mit allen „Saucen“ von der Speisekarte...**

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