

Diese Woche empfiehlt die Küche

Vorab oder einfach so...

Kleiner Feldsalat 5,50€
an Himbeerdressing
mit Speck & Croutons (auch gerne ohne Speck)

* * *

NEU
ORANGINA
Original & Rouge
Natürliche Limonade mit
Fruchtfleisch
0,25l 2,20€

Gebratene Gänsebrust
an eigener Sauce
mit
Rotkohl und Kartoffelklößen 23,80€

2015 St. Laurent Rotwein trocken 0,2l 5,40€
Weingut G.&M. Machmer , Rheinhessen

“Hamburger Pannfisch”
Verschiedene gebratene Fischfilets an Speck-Zwiebel-Senfsauce
dazu servieren wir Bratkartoffeln und einen Salatteller 19,80 €

2016 Rosé trocken DON PINO 0,2l 5,40€ Weingut G.&M. Machmer , Rheinhessen

Rhabarbersaft-Schorle 0,3l 2,90€

Hähnchenbrustfilet
an frischer Paprikasauce
dazu hausgemachte Rösti und Salat 17,80€

2016 Blanc de Noir trocken 0,2l 5,40€ Weingut Gerhard Karle , Baden Kaiserstuhl

Rote Traubensaft-Schorle 0,3l 2,90€

Maultaschen -gefüllt mit Schweinefleisch und Spinat- 14,20€
wahlweise :

Elsässer-Art... mit Rahmsauerkraut und Speck
oder

an Rahmsauce mit Waldpilzen

dazu servieren wir einen kleinen Salatteller

2016 Sauvignon blanc 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Lecker, mal ohne Fleisch

Kleine Kartoffelbrätlinge in der Schale
mit frischem Marktgemüse und Kräuterbutter in der Pfanne geschwenkt
dazu servieren wir einen kleinen Salatteller 14,20€

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

Weißer Traubensaft-Schorle 0,3l 2,90€

Gerne servieren wir zur Beilage
Gemüse der Saison

Vorspeisen

Aus dem Suppentopf

„Leberknödelsuppe“ kräftige Rindfleischsuppe

„Groß“ mit einem Leberknödel 5,20 €

„Klein“ mit einem halben Leberknödel 4,50 €

*

Tomatencremesuppe

mit Kräutern 4,50€

Zu unseren Suppen reichen wir gerne Baguette

Frisch vom Markt

Kleiner Salatteller der Saison

Blattsalate und hausgemachte Rohkost
an Himbeerdressing 4,20€

Dazu servieren wir Baguette

Aus dem Wasser

Kleiner Fischteller „Sonne“

Graved- und Räucherlachs,
geräuchertes Forellenfilet
serviert mit Sahnemeerrettich,
Honig-Senf-Dill-Sauce und Kräuter dip
dazu reichen wir Baguette 9,50€

*

Kleine Portion Räucherlachs

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

Aus der 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
6,50€

*

Ein gebackener Camembert

mit Preiselbeerbirne und Baguette
6,50€

Aus dem Brotkorb

„Großer mediterraner Brotkorb“ -Empfehlung für 4 Personen 11,80€

„Kleiner mediterraner Brotkorb“ -Empfehlung für 2 Pers. 5,90€

Zum Baguette wird serviert:

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

Fisch geräuchert und gebeizt

Graved-Lachs –gebeizter Lachs

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

dazu servieren wir einen kleinen Salatteller 14,80 €

2015 Rosé Spätburgunder halbtrocken 0,2l 4,90€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Räucherlachs

an zwei hausgemachten Rösti mit Kräuter-Dip

dazu servieren wir einen kleinen Salatteller 14,50€

Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs

an frischen gebratenen Champignons und zwei hausgemachten Rösti

dazu servieren wir Kräuter dip und einen kleinen Salatteller 15,80€

Vom Markt; frisch & lecker

Salatteller „Fluss und Meer“

Blattsalate und Rohkost an Himbeerdressing

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

Pfälzer Riesling-Schorle 0,3l 3,90€ * im „Dubbeglas“ 0,5l 5,60€

Salatteller „Sonne“

Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons 13,80€

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

Bauernsalat nach „Art des Hauses“

Blattsalate und Rohkost an Essig-Öl-Kräuter dressing

mit Thunfisch, Hirtenkäse (Kuh), Oliven und milden Peperoni 12,80€

„Hirtensalat“ Blattsalate und Rohkost an Himbeerdressing

garniert mit Hirtenkäse (Kuh) in Kräutern 12,80€

erfrischend Bergischer Radler , naturtrüb , 2,4% 0,33l 2,30€

Salatteller mit frischen gebratenen Champignons

Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing 11,50€

Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts und Preiselbeerbirne

Blattsalate und Rohkost an Joghurtdressing 13,50€

Zu unseren Salaten servieren wir Baguette

Von der Wutz.....

Schweinelendchen an Sauce Café de Paris eine leckere warme Gewürzbuttersauce
serviert mit hausgemachten Rösti und Salat
DREI Medaillons 17,80€
ZWEI Medaillons 15,80€

2016 Chardonnay Spätlese trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Pfalz

Schweinelendchen an Waldpilzrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzle und Salat
DREI Medaillons 17,80€
ZWEI Medaillons 15,80€

2016 Weißburgunder 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 15,80€

Kellerbier vom Fass naturtrüb 0,3l 2,30€
Traditionelle Brauspezialität aus Krombach - einfach süffig...

„Bergisches Landhaus-Schnitzel“
an dunkler Landbier-Zwiebelsauce mit Speck
dazu servieren wir Bratkartoffeln und Salat 14,80€

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

**** Schnitzel paniert vom Schweinerücken- 14,80€**
an
* Waldpilzrahmsauce
* Sauce „Café de Paris“ leckere warme Gewürzbuttersauce
* Calvados-Pfeffersauce
* „Wiener-Art“ serviert mit Zitrone

**Dazu servieren wir einen Salatteller
und wahlweise**
*Pommes frites *Hausgemachte Rösti *Bratkartoffeln *Spätzle

**Gerne servieren wir zur Beilage
Gemüse der Saison**

Einige Gerichte servieren wir in „KLEIN“ der Preis reduziert sich um 2,00€

**Premium-Beef aus der arg. Provinz „La Pampa“
Unser Anspruch...“Authentischer Genuss“
Informationsmaterial erhalten Sie von unserem Service**

***Arg. Rinderfilet
an Calvados-Pfeffersauce 30,80€**

***Arg. Rinderfilet „Gärtnerin“
an Gartenkräuter-Hollandaise und frischem Marktgemüse 31,80€**

***Dazu servieren wir hausgemachte Rösti und Salat**

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

Schwarze Johannisbeersaft-Schorle 0,3l 2,90€

**** Arg. Rumpsteak 22,80€
an**

*** Calvados-Pfeffersauce**

*** Waldpilzrahmsauce**

*** Kräuterbutter**

*** Sauce “Café de Paris“ eine leckere warme Gewürzbuttersauce**

**Dazu servieren wir einen Salatteller
und wahlweise**

***Pommes frites *Hausgemachte Rösti *Bratkartoffeln *Spätzle**

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

Bergischer Sportsfreund - alkoholfreies dunkles Landbier- 0,33l 2,30€

Unser „Klassiker“

„Stroganoff“

Geschnetzeltes vom Arg. Rumpsteak

**in Rahmsauce mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgürkchen und Champignons
serviert mit hausgemachten Rösti und Salat 18,50€**

2015 St. Laurent Rotwein trocken 0,2l 5,90€ Weingut G.&M. Machmer, Rheinhessen