

A P E R I T I F

Wir empfehlen Ihnen

Prosecco pur oder gemischt

mit einem unserer beliebten Säfte von der

Obstkellerei van Nahmen

2,80 Euro

oder Walderdbeerlikör

3,80 Euro

VW Vermuth mit Williams-Christ-Birne,

ein beliebter Brand aus der

Kornbrennerei Bovenkerck

4,20 Euro

Sherry medium oder trocken

3,80 Euro

Campari² Soda

3,80 Euro

Aperol in verschiedenen Variationen

4,50 Euro

Kalte Vorspeisen

*Toast-Taler mit Tomatenstücken
garniert an rosa gebratenem Roastbeef
und Bärlauch-Remoulade*

9,80 Euro

*mild geräuchertes Forellenfilet mit
Apfelmeerrettichdressing³*

7,90 Euro

*Trilogie von Antipasti mit
Baguettescheiben*

8,90 Euro

S U P P E N

Zwiebelsuppe²

mit gratiniertem Toast

4,80 Euro

klare Tomatensuppe

4,80 Euro

Unsere allseits beliebte

Rindfleischsuppe

mit Eierstich und Klößchen

4,20 Euro

S C H W E I N

*Schweineschnitzel „Wiener- Art“,
dazu reichen wir Pommes frites
und einen gemischten Salat* 13,80 Euro

*Schweinerückensteak mit Paprikarahm ,
dazu reichen wir Röstinchen und gem. Salat* 13,80 Euro

*Schweinemedallions im Sesammantel,
dazu reichen wir Kartoffelgratin²
und einen gemischten Salat* 14,90 Euro

*Wirsingroulade an einer milden Pfeffersauce
mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat* 10,80 Euro

*Zarter Tafelspitz an einer Senf- Meerrettich³- Sauce,
dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen gemischten Salat* 17,90 Euro

*rheinischer Sauerbraten ,
dazu reichen wir gem. Gemüse und Salzkartoffeln* 16,90 Euro

*Rumpsteak vom Jungbullen
dazu reichen wir Bratkartoffeln und gem. Gemüse*

auf Wunsch mit

<i>Kräuterbutter</i>	18,90 Euro
<i>Pfeffersauce</i>	19,90 Euro
<i>geschmorten Champignons</i>	20,80 Euro

Rinderfilet im Speckmantel gegart,
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat* 24,80 Euro

R I N D

Geflügel

*Putenstreifen auf gegrillter, frischer Ananas mit Pfirsichen
verfeinert auf einem Spiegel von Currysauce,
dazu reichen wir Jasminreis und gemischten Salat*

13,90 Euro

*Hähnchenfilet „Ladylike“,
mit Schinken, Ananas und Käse² überbacken,
dazu reichen wir Röstinchen und einen gemischten Salat*

14,90 Euro

*Entenbrust an Orangen- Sauce
verfeinert mit einem Schuss Cointreau,
dazu reichen wir Röstinchen und gemischten Salat*

20,80 Euro

Kalb

*Leber vom Milchkalb
auf mediterranem Gemüse,
dazu reichen wir Kartoffelpüree
und Salat*

16,90 Euro

Lamm

*Lammkeulenbraten
rosa gegart auf einem
Braten-Pfeffer-Spiegel,
dazu reichen wir
Rosmarinkartoffeln und Salat*

18,90 Euro

*Lammcarree mit frischen
Kräutern im Ofen gegart,
dazu reichen wir
Rosmarinkartoffeln und Salat*

23,80 Euro

W

i

L

d

*Hasenkeule geschmort,
dazu reichen wir gemischtes Gemüse und Spätzle*

19,80 Euro

*Wildschweinbraten mit frischen Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzle und gemischtes Gemüse*

19,80 Euro

*Hirschfilet kurzgebraten mit Waldpilzen
dazu reichen wir gemischtes Gemüse und Spätzle*

23,80 Euro

*Hirschragout an einer
mit Peiselbeeren verfeinerten Wildrahmsauce
dazu reichen wir gemischtes Gemüse und Kartoffelklöße*

18,90 Euro