

Suppen & Vorspeisen... ein leckerer Anfang

Französische Zwiebelsuppe mit Riesling & Kräutern der Provence,
mit Käse überbacken

€ 5,50

Tomatencrèmesuppe garniert mit Basilikumöl

€ 5,50

Geröstetes Brot

wahlweise mit Griebenschmalz oder Kräuterbutter

€ 4,50

Vegetarisch & Fisch... heute mal kein Fleisch

Schupfnudeln mit Spinat in Rahm, Cocktailtomaten,
frischem Knoblauch & Salat der Saison

€ 12,90

Butterspätzle mit frischen Champignons in Rahmsauce und gemischtem
Salat

€ 11,90

Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und zerlassener Petersilienbutter,
dazu Salzkartoffeln & bunter Salat

€ 17,90

Gebratenes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln
mit selbstgemachter Zitronenbutter und Salat der Saison

€ 17,90

Schnitzel... vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat

€ 12,50

Rahmschnitzel mit frischen Champignons,
Pommes frites & buntem Salat

€ 14,50

Schnitzel mit grüner Pfeffersauce,
dazu Pommes frites & gemischter Salat

€ 14,50

Steaks... vom argentinischen Rind

Rumpsteak Kräuterbutter mit Pommes frites und gemischtem Salat

€ 22,50

Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce,
Pommes frites & buntem Salat

€ 23,50

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Pommes frites & gemischtem Salat

€ 23,50

Unsere Steaks werden bei niedriger Temperatur Sous-vide gegart.

Die Zubereitungszeit beträgt daher mindestens 35 Minuten.

Salat... frisch & knackig

Blatt- & verschiedene Rohkostsalate mit selbstgemachtem
Balsamico-Dressing, Ei & Brotkorb

- gebratener Hähnchenbrust vom
Geflügelhof Janshen in Ellscheid

€ 12,80

Spezialitäten... einfach gut

„Winzer Schnitzel“

Schnitzel mit Burgunder-Trauben-Sauce,
dazu Kroketten & Salat

€ 14,50

Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons,
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller

€ 16,80

Gebratene Hähnchenbrust vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid
an fruchtiger Mango-Curryrahmsauce,

dazu Reis & Salat

€ 14,50

Grillteller „Rustica“

Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedallion mit
grüner Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites und

Salat der Saison

€ 16,50

Dessert.... etwas Süßes zum Schluss

Selbstgebackener, warmer Pflaumen-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis

€ 5,-

„Coup Dänemark“

Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & frischer Sahne

€ 6,90

3 Kugeln Mövenpick-Eis nach Wahl, mit frischer Sahne

(Bourbon-Vanille, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Mango, Brombeere, Stracciatella)

€ 4,50

Stracciatella – Becher

Bourbon-Vanille- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce & Sahne

€ 6,90

Nussbecher

Bourbon-Vanilleeis & Maple Walnutseis mit karamellisierten Nüssen,

Nusssoße, Krokant & frischer Sahne

€ 7,90

Schwedenbecher

Bourbon-Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne & Krokant

€ 7,90

Selbstgebackener, warmer Schokoladenkuchen

mit Maple-Walnutseis & frischer Sahne

€ 6,90

Viele Hauptgerichte sind auch als Senienteller erhältlich.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Für alle Gäste, die von einer Allergie oder Unverträglichkeit betroffen sind,

halten wir eine separate Karte bereit,

in der Sie sämtliche Informationen zu den verwendeten Allergenen

in unseren Speisen & Getränken finden.

Bitte sprechen Sie uns an.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff; ² mit Konservierungsstoff; ³ mit Antioxidationsmittel;

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.