

Suppen & Vorspeisen

Kartoffelcrèmesuppe (vegetarisch) 6,00 €
geröstetes Brot

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) 6,00 €
Basilikumöl & geröstetes Brot

Geröstetes Brot wahlweise mit:

- Kräuter-Griebenschmalz (laktosefrei) 5,00 €

- selbstgemachter Kräuterbutter (vegetarisch) 5,00 €

- mediterranem Olivendip (vegetarisch, laktosefrei) 6,00 €

Salate

Blatt- & verschiedene Rohkostsalate mit selbstgemachtem Balsamico-Dressing, Ei & geröstetem Brot wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust (laktosefrei)
vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid 14,50 €

- gebratenen Schnitzelstreifen (laktosefrei) 13,50 €

Steaks vom argentinischen Rind

Rumpsteak Kräuterbutter (glutenfrei*) 28,90 €
Pommes frites und Salat

Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce (glutenfrei*) 29,90 €
Bratkartoffeln und Salat

Unsere Steaks werden Sous-vide gegart, d.h. das Fleisch wird schonend im eigenen Saft auf die gewünschte Kerntemperatur gebracht und im Anschluss scharf angebraten.

Sie können zwischen folgenden Garstufen wählen:

Englisch ca.46°C

Medium ca.54°C

Durch 65°C (trotzdem saftig)

Die Zubereitungszeit beträgt daher mindestens 35 Minuten.

Schnitzel vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ (laktosefrei) Pommes frites und Salat	14,50 €
Schnitzel mit frischen Rahmchampignons Pommes frites & Salat	16,00 €
Schnitzel mit grüner Pfefferrahmsauce Pommes frites und Salat	16,00 €
„Winzer Schnitzel“ (laktosefrei) Burgunder-Trauben-Sauce, Kroketten & Salat	17,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Gnocchis in Rahm (vegetarisch, glutenfrei*) Blattspinat, Cocktailtomaten, Knoblauch & Salat	15,20 €
Eierspätzle (vegetarisch) frische Rahmchampignons und Salat	13,50 €
Gebratene Hähnchenbrust (laktosefrei, glutenfrei*) vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid fruchtige Mango-Currysauce, Reis und Salat	18,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf frischer Tagliatelle, Riesling-Dill-Sauce, Zitrone & Salat	21,90 €
Frische Tagliatelle (vegetarisch) Gorgonzolasauce und Salat	14,90 €
Grillteller (glutenfrei*) Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedaille, grüne Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites & Salat	20,90 €

Dessert

<i>Pflaumen-Crumble</i>	7,50 €
<i>selbstgebacken und warm serviert, Bourbon-Vanilleeis, Sahne</i>	
<i>„Coup Dänemark“</i>	7,50 €
<i>Bourbon-Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Granola Becher</i>	7,90 €
<i>Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis, Granola, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Panna Cotta</i>	7,00 €
<i>selbstgemacht, Erdbeersauce</i>	
<i>Stracciatella Becher</i>	7,50 €
<i>Bourbon-Vanilleeis, Stracciatellaeis, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Schokoladenkuchen mit weichem Kern</i>	7,90 €
<i>selbstgebacken und warm serviert, Walnusseis, Sahne</i>	

*Viele Hauptgerichte sind auch als Seniorenteller 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;

**Glutenfrei: In unserer Küche werden Lebensmittel mit Gluten verarbeitet, weshalb
Spuren nicht auszuschließen sind.
Bei vielen Gerichten können auch die Komponenten mit Gluten ausgetauscht oder
weggelassen werden. Bitte sprechen Sie uns an.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.