

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) 6,70 €
geröstetes Brot

Geröstetes Brot wahlweise mit:

- Kräuter-Griebenschmalz (laktosefrei) 5,60 €

- selbstgemachter Kräuterbutter (vegetarisch) 5,60 €

- mediterranem Olivendip (vegetarisch, laktosefrei) 6,70 €

Steaks vom argentinischen Rind

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

Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce (glutenfrei*) 29,90 €
Pommes frites 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	16,50 €
Schnitzel mit frischen Rahmchampignons Pommes frites & Salat	18,50 €
Schnitzel mit grüner Pfefferrahmsauce Pommes frites und Salat	18,50 €
„Winzer Schnitzel“ (laktosefrei) Burgunder-Trauben-Sauce, Kroketten & Salat	19,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Gnocchis in Rahm (vegetarisch, glutenfrei*) Blattspinat, Cocktailtomaten, Knoblauch & Salat	16,90 €
Eierspätzle (vegetarisch) frische Rahmchampignons und Salat	15,00 €
Gebratene Hähnchenbrust (glutenfrei*) vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid fruchtige Mango-Currysauce, Reis und Salat	20,50 €
Gebratenes Lachsfilet auf frischer Tagliatelle, Riesling-Sauce, Zitrone & Salat	24,40 €
Grillteller (glutenfrei*) Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedailon, grüne Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites & Salat	23,20 €

Dessert

<i>„Coup Dänemark“</i>	8,30 €
<i>Bourbon-Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Granola Becher</i>	8,80 €
<i>Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis, Granola, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>warmer Apfelstrudel</i>	7,50 €
<i>Bourbon-Vanilleeis, 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 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.