

SUPPEN

Hokkaido Kürbissuppe – 7,50 € 

Fein gewürzt und mit knusprigen Croûtons serviert

Kröstchen Gulasch – 9,50 € 

Kräftige Rindfleisch-Gulaschsuppe mit Wacholderbeeren abgeschmeckt, dazu ein Röttgelchen

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli – 5,00 € 

Frisches, knuspriges Baguette aus dem Steinofen, serviert mit hausgemachter Aioli

Hausgemachte Pfannenfrikadelle – 6,50 €

Rheinische Frikadelle, serviert mit würzigem Senf und Röttgelchen

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln – 5,90 €

Frisches Zwiebelmett auf Röttgelchen, garniert mit fein geschnittenen roten Zwiebeln ^{2 3 4}

Halver Hahn – 8,90 € 

Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röttgelchen mit roten Zwiebeln ¹

Strammer Bergischer – 15,90 €

Deftiges Bier-Krustenbrot belegt mit Zwiebelmett, zwei Spiegeleiern, dazu ein kleiner Salat ^{2 3 4}

SALATE

Frischer Beilagen Salat – 5,90 € 

Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln – 18,90 €

Gemischter Salatteller mit knusprig gebratenen Speck-Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{2 3 4}

Salatteller mit Hähnchen – 19,90 €

Gemischter Salatteller mit saftigen Hähnchenstreifen, gebratenen Champignons und Lauchzwiebeln

Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust – 21,50 €

Kalt aufgeschnitten, dazu knusprige Croûtons und ein fruchtig-pikanter Pflaumendip

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse – 20,50 € 

Fein abgestimmt mit gerösteten Nüssen und einem Hauch Honig

Salatteller mit Elsässer Fries – 19,90 €

Gemischter Salatteller mit gratinierten Pommes frites in Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse ^{2 3 4}

Wahlweise: Joghurt-Dressing, Kürbis-Ingwer-Dressing (vegan) oder Honig-Senf-Vinaigrette

FLAMMKUCHEN

Speck mit milden Zwiebeln, Käse und Rahm – 14,90 € ^{1 2 3 4}

Kürbis mit Kräuterseitlingen, Wirsing und Rahm – 14,90 €  ^{1 2 3 4}

Brie mit Birnen, Preiselbeeren, Walnüssen und Rahm – 14,90 € 

Räucherlachs mit Spinat, Käse, Kirschtomaten und Knoblauchschand – 15,90 €

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art – 18,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und Beilagen Salat

Schnitzel mit Rahmchampignons – 19,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln ^{2 3 4}

Hüttenschnitzel – 21,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Bergkäse gratiniert, dazu eine kräftige Jus und Butterspätzle ^{2 3 4 10}

Kalbsschnitzel – 26,50 €

Goldbraun paniertes Kalbsschnitzel mit Waldpilzrisotto, dazu Preiselbeeren

Kölsche Tapas – 17,90 €

Gouda, Flönz, Zwiebelmatt und Pfefferbeißer, dazu Bier-Krustenbrot, Röggelchen und Butter ^{1 2 3 4 10}

Tipp: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!

Himmel un Ääd – 16,90 €

Flönz von der Metzgerei Kraus, serviert mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelkompott ^{2 3 4}

Grobe Bratwurst – 17,50 €

mit Kartoffel-Wirsingpüree und kräftiger Thymian-Jus ^{2 3 4 10}

Geschmorte Ochsenbäckchen – 21,50 €

mit sautierten Kürbiswürfel, Kartoffelpüree und kräftiger Portwein-Jus

Vegane Pulled Fries – 20,50 € 

BBQ-mariniertes Planted Pulled mit Pommes frites, Avocadocreme, Wildkräutern und Krautsalat

Rheinischer Sauerbraten – 22,50 €

an glaciertem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel mit Rosinensauce und gerösteten Mandeln

Winterkabeljau – 24,50 €

auf Spinatrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und einer körnigen Senfsauce

Vegane Steinpilz-Ravioli – 20,50 € 

mit sautierten Kürbiswürfeln, Kirschtomaten und Walnüssen

Veganes Curry – 18,50 € 

Aromatische Kokos-Currysauce mit frischem Gemüse, Quinoa und Wildreis

Wochenend-Special – Ofenfrische Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat – 24,50 €

Erhältlich freitags und samstags ab 18 Uhr ^{2 3 4}

CURRYWURST, BURGER & STEAKS

Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 €

Dazu Pommes frites und Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf ^{2 4 5 10}

Vegane Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 € 

Dazu Pommes frites und vegane Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf ^{2 4 5 10}

Wirtshaus-Spieß – 24,50 €

Schweinefilet im Speckmantel mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und kleinem Salat ^{2 3 4}

Wirtshaus-Burger – 19,50 €

220 g Rindfleisch-Patty mit knusprigem Speck, Cheddar, Krautsalat und rauchiger BBQ-Mayo, dazu Pommes frites ^{2 3 4}

Veggie-Burger – 19,50 € 

Veganes Patty mit Wildkräutersalat und Avocado-creme im Brioche Bun, dazu Pommes frites und Chili-Cheese-Sauce

Pulled Pork Burger – 19,50 €

Gezupfter Schweinenacken in BBQ-Marinade mit Chipotle-Mayo, Rotkohlsalat und Pommes frites

Argentinisches Rumpsteak 250 g – 28,50 €

mit mediterranem Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter

Hirschsteak-Spieß – 28,50 €

mit Kräuterseitlingen und Butterspätzle an fruchtiger Preiselbeersauce

Hellmann's Ketchup oder Hellmann's Mayonnaise – je 0,60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 12 Jahre

Fischnuggets – 9,50 €

knusprig panierte Seelachswürfel mit sautiertem Blattspinat und Kartoffelpüree

Mac and Cheeseburger – 8,50 € 

knuspriges Makkaroni-Käse-Patty in Brioche Bun mit Ketchup und Pommes frites

DESSERTS

Kaiserschmarrn – 9,50 € 

mit Apfelkompott, Mandeln und Beeren

Marillenknödel – 9,00 € 

mit warmem Pflaumenkompott, frischen Früchten und Baiser-Crunch

Schokoküchlein – 9,00 €

Warm serviert mit Vanilleeis und Beeren