

Unsere Empfehlungen

Franz-Josefs Leibspeise *a,e,g,2)*

Petersiliensülze mit hausgemachter Remoulade und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

12,20

Selhofer Hexensalat *f,2)*

Pikanter Wurstsalat mit Gouda, Zwiebeln und Gurkenstreifen in hausgemachter
Vinaigrette. Dazu reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

12,60

Eingelegte Heringsfilets *f)*

2 Filets in hausgemachter Sahnesauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken.
Dazu reichen wir Salzkartoffeln.

10,80

Calamares in Bierteig *a,e,g,i)*

Tintenfischringe (Loch für Loch = 0 Kalorien!!!!) in einem Salatkranz
angerichtet und mit leichter Knoblauchmayonnaise serviert.

12,80

Himmel un Ääd *f,2,3,4)*

Die Äpfel vom rheinischen Himmel mit den Kartoffeln aus der Erde haben diesem
typischen rheinischen Gericht den Namen gegeben. Obenauf gehört noch
gebratene Blutwurst, wie sie früher daheim selbst gemacht wurde, und Zwiebeln.

13,60

Rinderleber „Berliner Art“ *f,e)*

mit gebratenen Äpfeln und Zwiebelringen auf Kartoffelpüree angerichtet.
Dazu servieren wir Apfelkompott.

15,20

Schweinemedailleurs „Visconti“ *f,e,2)*

gegrillte Schweinemedailleurs auf Sauce „Choron“, mit gebackenen
Champignonköpfen, Kroketten und Salat.

19,80

für den kleinen Hunger 16,80

Roastbeef-Teller *a,e,g,f)*

Portion saftige Roastbeef-Scheiben mit hausgemachter Remouladensofße,
dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln.

18,80



Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel,
6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere