



<b>Decke Bunne met Mettwurst</b> <sup>f,1,2,3,4)</sup> Junge Dicke Bohnenkerne mit einer gegarten Mettwurst & Salzkartoffeln.	13,20
<b>Blumenkohl "Flämisch"</b> <sup>f)</sup> Knackig gekochte Blumenkohlröschen auf Kochschinken werden mit etwas Sauce Hollandaise überbacken und mit Salzkartoffeln serviert. (Wer den Blumenkohl weicher gekocht vorzieht, kann das bei der Bedienung natürlich bestellen.)	12,80
<b>Schlachtplatte</b> <sup>f,9,2)</sup> mit Blutwurst, Leberwurst und gepökelten Schweinebauch auf Sauerkraut und Kartoffelpüree.	15,80
<b>Wirsingroulade</b> <sup>(h,2)</sup> Hausgemachte Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch (halb & halb) in pikanter Speck-Zwiebelsauce. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.	12,20
<b>Tafelspitz in Meerrettichsoße</b> <sup>s<sup>h)</sup></sup> mit Salzkartoffeln und Rote Beete.	16,80
<b>Himmel un Ääd</b> <sup>f,2,3,4)</sup> Kartoffelpüree vermengt mit Apfelkompott. Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.	13,60
<b>Bratwurst vom Eifelschwein</b> <sup>2)</sup> Mittelgrobe Bratwurst aus Rind- und Schweinefleisch, herzhaft gewürzt, mit Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln.	11,80
<b>Mettwurst-Pfanne "Altes Rathaus"</b> <sup>i,2,3,4)</sup> Deftige Mettwurst in einer Pfanne mit Zwiebelringen, frischer Paprika und leckeren Bratkartoffeln gebraten. – Ein Essen für den großen Hunger.	13,80

**Jetzt bei uns:**  
**Deutscher Federweißer**  
auch als Bitzler, Rauscher oder Sauser bekannt

0,2l 3,50

**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