

Unsere Empfehlungen

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. 13,80

Rinderleber „Berliner Art“ *f,e)*

mit gebratenen Äpfeln und Zwiebelringen auf Kartoffelpüree angerichtet. Dazu servieren wir Apfelkompott. 16,20

Schweinemedailles „Altes Standesamt“ *f,e,2)*

auf einer Sauce von karamellisierten Apfelspalten, mit Sahne abgelöscht. Dazu servieren wir Kartoffelkroketten und einen gemischten Salatteller. 19,80
für den kleinen Hunger 17,20

Decke Bunne met Mettwurst *f,1,2,3,4)*

Junge Dicke Bohnenkerne mit einer gegarten Mettwurst und Salzkartoffeln. 13,60

Mettwurst-Pfanne "Altes Rathaus" *i,2,3,4)*

Deftige Mettwurst in einer Pfanne mit Zwiebelringen, frischer Paprika und leckeren Bratkartoffeln gebraten. – Ein Essen für den großen Hunger. 14,50

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelklößen und Apfelkompott. 16,80

Bratwurst vom Eifelschwein ²⁾

Mittelgrobe Bratwurst, herzhaft gewürzt, mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln. 11,80

Bergbauern Schmaus *h,f,2)*

Schweinemedailles auf hausgemachtem Brot, mit gebratenen Speckstreifen und Zwiebeln belegt, anschließend mit Bergkäse überbacken. Dazu servieren wir einen Salat 16,20



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