

Unsere Herbstkarte für Sie

Kürbis-Cremesuppe

Mit Karotten, Kokosmilch und einem Hauch von Ingwer und Chili.

6,90

Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen

Mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

23,90

Waldpilzragout auf Kartoffelrösti ^{f)} (Vegetarisch)

Mit Bergkäse überbacken.

13,80

Wirsingroulade ^(h,2)

hausgemachte Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch (halb und halb) in pikanter Speck-Zwiebelsauce. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

14,20

Lieschens Geheimnis ^{e,f)}

Putenstreifen werden scharf angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit frischen Champignonscheiben verfeinert. Dazu servieren wir Kroketten und einen Salat.

19,20

Decke Bunne met Mettwurst ^{f,1,2,3,4)}

Junge Dicke Bohnenkerne mit einer gegarten Mettwurst und Salzkartoffeln.

13,90

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Kartoffelpüree vermengt mit Apfelkompott.

Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.

15,20

Saftiger Schweinebraten ^{f,2)}

Mit Semmelknödeln, hausgemachtem Rotkohl und einer schmackhaften Dunkelbiersauce.

18,80

Martini Markt in Bad Honnef

Freitag, Samstag und Sonntag
Frischer hausgemachter Kesselsknall
mit Apfelkompott

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