

# Schlemmereien für Genießer

**Grünkohleintopf mit Linsen-Curry** - würzig und vegan 12,80  
Mit Paprika und Blumenkohl. Chiliflocken und Kokosmilch geben dem Gericht die richtige Würze.

**Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen** 22,60  
Mit Kartoffelknödeln und Apfelkompott.

**Bratwurst vom Eifelschwein** 2)  
Mittelgrobe Bratwurst auf einer dunklen Sauce, herzhaft gewürzt, mit Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln. 14,60

**Lieschens Geheimnis** e,f) 19,80  
Putenstreifen werden scharf angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit frischen Champignonscheiben verfeinert. Dazu servieren wir Kroketten und einen Salat.

**Rinderleber „Berliner Art“** f,e) 17,80  
Mit gebratenen Äpfeln und Zwiebelringen auf Kartoffelpüree angerichtet. Dazu servieren wir Apfelkompott.

**Seehechtfilet auf Spitzkohlgemüse in Rahm** f) 16,80  
Gebratenes Seehechtfilet auf frischem Spitzkohlgemüse in Rahm. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** 18,20  
in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelklößen und Apfelkompott.

**Allgäuer-Lendchen Topf** f) 22,40  
Gegrillte Schweinemedallions auf Käsespätzle in Champignonrahm-Sauce. Dazu servieren wir einen gemischten Salat.



*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