

Unsere Empfehlungen für Sie

Kürbis-Cremesuppe

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

Geröstete Kürbiskerne und eine Scheibe Baguette runden die Suppe perfekt ab.

7,50

Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen

...mit Kartoffelknödeln und Apfelkompott.

21,90

...mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

23,90

Waldpilzragout auf Kartoffelrösti

Ohne Bergkäse (*vegan*)

13,80

Mit Bergkäse ^{f)} überbacken. (*vegetarisch*)

15,80

Rheinischer Sauerbraten vom Rind,

...in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und Apfelkompott.

19,80

...in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

21,80

Wirsingroulade ^(h,2)

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

16,20

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

Junge Dicke Bohnenkerne mit einer gegarten Mettwurst und Salzkartoffeln.

15,80

Kutscherteller

Scharf angebratenes Schweinegeschnetzeltes mit Paprika, Chili und Gewürzen pikant abgeschmeckt. Dazu servieren wir Reis und einen Salat.

20,60



Alle Preise in Euro

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