

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

dazu Kartoffelknödel und Apfelkompott.

22,50

Waldpilzragout auf Kartoffelrösti

Ohne Bergkäse (vegan)

14,20

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

16,20

Rheinischer Sauerbraten vom Rind,

in Rosinen-Mandel-Sauce mit Kartoffelknödeln und Apfelkompott.

20,50

Wirsingroulade ^(h,2)

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

16,80

Aus der Braumeisterpfanne ^{2,e,a)}

Feines Nackensteak in Scheiben geschnitten und mit viel Zwiebeln kräftig angebraten und danach mit Dunkel-Bier abgelöscht.

Dazu servieren wir Semmelknödel und Wirsing in Rahm.

22,50

Kürbisgulasch (Vegan)

Kürbis mit frischer Paprika, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln etwas Knoblauch und einen Hauch von Chili.

15,80

Seelachsfilet ^{f,c,2)}

Gebratener Seelachsfilet auf Wirsingrahmgemüse. Dazu reichen wir, leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

22,60

Guten Appetit

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