



Vorspeisen / starters / Kleinigkeiten

Kleiner Salatteller ^{j),i)} mit Himbeer- oder Balsamicodressing <i>small salad with raspberry or balsamicodressing</i>	€ 6,90
Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse an mariniertem Rucola ^{g),j)} <i>gratinated goat cheese with honey and thyme served with marinated rocket salad</i>	€ 11,90
Hausgemachte Reibekuchen mit geräuchertem Lachs an einer Dill-Honig Senfsauce und kleinem Salatarrangement ^{a),c),d),j)} <i>homemade potato pancakes with slices of smoked salmon, dill-honey mustard sauce and a small salad</i>	€ 13,90
5 Garnelen con Aglio (gratinert) ^{a),c),l),d),b),g} Knoblauch/Chili-Olivenöl, Gartenkräuter, Baguette <i>5 shrimps with garlic-chili oil (gratinated), herbs, baguette</i>	€ 14,90
Brot, Butter <i>bread and butter</i>	€ 3,90

a) glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere
c) Eier (Hühnereier)
d) Fische
e) Erdnüsse

f) Sojabohnen
g) Milch (Kuhmilch)
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie
j) Senf

k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid, Sulphite
m) Lupinen
n) Weichtiere



Suppen / soups

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Markklößchen ^{a),c),l),i)} <i>consommé of beef with vegetables and marrow balls</i>	€ 6,90
Zitronengras-Currysüppchen mit Garnelenspießchen (2 Garnelen) ^{a),c),l),d,b,g)} gerne auch ohne Garnelen <i>lemongrass-curry soup with shrimps <u>or</u> without shrimps</i>	€ 8,90 € 6,90

Salate / salads

Großer Salatteller aus Rohkost- und Blattsalaten an Balsamicodressing sowie Brot ^{a),g), c),j)} wahlweise mit: <i>large salad plate with raw salads and lettuce with balsamicodressing:</i>	€ 10,90
<i>Gebratenen Champignons /fried mushrooms</i>	€ 12,90
<i>Gebratener Putenbrust /roasted breast of turkey</i>	€ 16,90
<i>Mandeln und Honig, gratiniertem Ziegenkäse/gratinated goat cheese ^{h)}</i>	€ 16,90
<i>5 gebratenen Garnelen /5 roasted shrimps ^{b)}</i>	€ 19,90
<i>Geräuchertem Lachs / smoked salmon ^{d)}</i>	€ 19,90

a) glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere
c) Eier (Hühnereier)
d) Fische
e) Erdnüsse

f) Sojabohnen
g) Milch (Kuhmilch)
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie
j) Senf

k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid, Sulphite
m) Lupinen
n) Weichtiere



Vegetarisch / vegan

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch € 14,90
dazu Hochlandreis ^{a),g),h),k),l)}
spicy vegetable curry with coconut milk and rice

Pasta / pasta wahlweise:
„Aglio e olio“ mit einem kleinen Salat ^{a),g),j)} € 15,90
pasta aglio e olio” with a small salad

5 gebratenen Garnelen / 5 roasted shrimps ^{a),c),d),g),i),l} € 19,90
Gebratenen Lachswürfeln / roasted salmon ^{a),c),b),g),i),l)} € 19,90

Fisch / fish

Gebratenes Lachsfilet an Bärlauchsauce mit buntem € 19,90
Wokgemüse und kleinen Kartoffelbratlingen ^{a),d),c),f),k)}
fried fillet of salmon, wild garlic sauce, wok vegetable, potatoes

„Surf and Turf“ Steak vom Argentinischen Roastbeef ^{a),b),g),l} € 32,90
mit Shrimps und aufgeschlagener Chilli-Buttersauce,
mediterrane Pfannengemüse und Kartoffelwedges
*steak with shrimps and buttered chilisauce, mediterranean vegetables
and potato wedges*

a) glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere
c) Eier (Hühnereier)
d) Fische
e) Erdnüsse

f) Sojabohnen
g) Milch (Kuhmilch)
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie
j) Senf

k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid, Sulphite
m) Lupinen
n) Weichtiere



Klassiker / classics

„Oberbergisches Krüstchen“ € 19,90
 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln,
 Spiegelei und geröstetem Speck, dazu Champignon-Rahmsauce ^{a),c),g),l),j)}
*breaded escalope of pork with fried potatoes,
 fried egg, fried bacon and mushroom cream sauce*

“Oberbergisches Krüstchen" kleine Portion € 14,90
“Oberbergisches Krüstchen" small portion

„Alte Wirtschaftspfanne“ € 24,90
 Steaks von Rind, Schwein und Pute, Grilltomate,
 Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und Kräuterbutter ^{a),g),l)}
*steaks of beef, pork and turkey, grilled tomato,
 fried potatoes, green beans and herb butter*

Fleisch / meat

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce € 19,90
 und Tagliatelle ^{a),c),g),l),j)}
pork fillet with mushroom cream sauce and tagliatelle

Hähnchenbrust in Sesampanade an Zitronensauce € 19,90
 mit Karottenstiften und Basmatireis ^{a),c),g),i),k),l)}
chicken breast in sesame “breeding” lemon sauce, carrots, rice

Rumpsteak 200g € 29,90
 mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat ^{a),c),g),l)}
rumpsteak with herb butter, fried potatoes and a small salad

Rumpsteak 300g € 44,90
 mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat ^{a),c),g),l)}
rumpsteak with herb butter, fried potatoes and a small salad

a) glutenhaltiges Getreide
 b) Krebstiere
 c) Eier (Hühnereier)
 d) Fische
 e) Erdnüsse

f) Sojabohnen
 g) Milch (Kuhmilch)
 h) Schalenfrüchte
 i) Sellerie
 j) Senf

k) Sesamsamen
 l) Schwefeldioxid, Sulphite
 m) Lupinen
 n) Weichtiere



Desserts / dessert

Mousse au Chocolat ^{a),c),g),l),h)} € 9,50
mit Tahiti Vanillesauce
mousse au chocolat with vanillasauce

Panna Cotta € 9,50
im Fruchtspiegel ^{a),c),g),l)}
panna cotta with mashed fruits

Eisvariationen

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Smarties und Zitronensorbet
vanilla, strawberry, chocolate, smarties, lemon sorbet)

1 Kugel / 1 scoope 2,90 €

1 Kugel mit Sahne / 1 scoope with whipped cream 3,90 €

a) glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere
c) Eier (Hühnereier)
d) Fische
e) Erdnüsse

f) Sojabohnen
g) Milch (Kuhmilch)
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie
j) Senf

k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid, Sulphite
m) Lupinen
n) Weichtiere