

VORSPEISEN
STARTERS

Gefüllter Champignon € 7,50
auf Tomaten-Pesto und Rucola-Zitronendressing
*Filled mushroom on tomato pesto and
arugula-lemon dressing*
g,j

Gebackener Brie € 8,50
mit kross gebratenem Speck, Wildpreiselbeeren
an mariniertem Rucola und Toastbrot
*Baked Brie with crispy, fried bacon, wild cranberries
marinated arugula and toast*
g,j

Norwegischer Räucherlachs € 11,50
auf Kartoffel-Eitörtchen an kleinem Salat
und Kaviarcreme
*Norwegian-smoked salmon
on potato-egg-tart, small salad
and caviar cream*
d,g,

SALATE
SALADS

Kleiner, gemischter Salat € 4,50
mit Brotcroustons
small, mixed salad with croutons
a,g,i,j,

Großer Salatteller aus Rohkost- und Blattsalaten wahlweise mit:
Large salad from raw food, salad leaves optionally with:

Thunfisch, Käse und gekochtem Ei € 10,90
with tuna, cheese and boiled egg

Gebratenen Putenstreifen € 12,90
Fried turkey stripes

Geräuchertem Lachs € 12,50
Smoked salmon

dazu Baguette und Butter
with Baguette and butter
a,d,c,g,j,



WYNDHAM GARDEN®

Gummersbach

SUPPEN

SOUPS

Pot au Feu vom Kalbstafelspitz

mit feinem Gemüse und Markklößchen

Pot au Feu from the veal spit

with fine vegetables and marrow balls

a,c,I,

€ 5,50

Kräuterschaumsüppchen

mit Sahnehaube und Shrimps

Herb soup with cream topping and shrimps

d,g,I,

€ 6,80

FISCH

FISH

Forelle „Müllerin Art“ aus dem Lambachtal € 15,50
mit Petersilienkartoffeln
und einem kleinen Salat
Trout "meunière" from the "Lambachtal"
with parsley potatoes and a small salad
a,d,g,

Fettuccine Gambarelli € 17,50
in leichter Knoblauch-Kräutersauce
dazu glacierte Kirschtomaten
Fettuccine Gambarelli
in a light garlic-herbal sauce
with glazed cherry tomatoes
a,c,b,d,g,

Kross gebratenes Kabeljau-Loins-Filet € 18,50
auf Blattspinat und leichter Senfsauce
dazu Salzkartoffeln
Crispy fried cod-fillet on leaf spinach
light mustard sauce, potatoes
a,d,g,

VEGAN
VEGAN

Tagliatelle-Gemüsepfanne
mit feinem Gemüseragout
Tagliatelle-vegetable-pan
a,i

€ 8,50

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Kraut-Schupfnudeln
überbacken mit Emmentaler Käse
dazu einen gemischten Salat
Cabbage-„Schupfnudeln“ gratinated with
„Emmentaler“ cheese and a mixed salad
a,c,g,j,

€ 12,00

Kartoffel-Gemüsepfanne
Gebratene Heidekartoffeln mit geschmortem Gemüse
und frittiertem Rucola
Potato-vegetable pan
fried potatoes with braised vegetables
and fried rocket
g,I,

€ 9,50

NUDELGERICHTE
PASTA DISHES

Fettucine ^{a,c,} € 12,00
in Rieslingssauce mit Räucherlachs
und geschmorten Kirschtomaten
in Rieslingsauce with smoked salmon and cherry tomatoes
^{a,d,g,}

Fettuccine ^{a,c,}
„Carbonara Art“ mit
Schinken-Sahnesauce und Erbsen € 9,50
„Carbonara Style“ with ham cream sauce and peas
^{a,g,l,}

STEAKS
STEAKS

Wir verwenden Argentinisches Rindfleisch aus dreiwöchiger „wet aged“ Reifung.

Filetsteak

150 g	€ 21,00
200 g	€ 28,00

Rumpsteak

180g	€ 19,00
250g	€ 26,50

Wählen Sie Ihre Sauce:

Grüne Pfeffersauce/ <i>green peppersauce</i>	€ 1,50
Cognac-Sauce/ <i>cognac sauce</i>	€ 1,50
Hausgemachte Kräuterbutter/ <i>homemade herb butter</i>	€ 1,00

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln/ <i>rosemary potatoes</i>	€ 3,50
Bratkartoffeln/ <i>fried potatoes</i>	€ 3,00
Pommes Frites/ <i>fries</i>	€ 3,00
Bohnen im Speckmantel/ <i>beans with bacon</i>	€ 3,90
Pfannengemüse/ <i>roasted vegetables</i>	€ 3,90
Kleiner Salat/ <i>small salad</i>	€ 4,50
Geschmorte Zwiebeln/ <i>roasted onions</i>	€ 3,50

PUTEN-/HÄHNCHENGERICHTE
CHICKEN DISHES

Saltim Bocca von der Maispoularde

€ 17,50

auf Ratatouille und Barolosauce
dazu Gratinkartoffeln
*Saltimbocca from corn poulard on ratatouille
and barolo sauce gratinated potatoes*
a,g,i,

**Putengeschnetzeltes
Züricher Art**

€ 18,00

im Spätzlenest mit Mandelbroccoli
*Sliced turkey "Zurich style"
with "spätzle" and almond broccoli*
a,c,g,i,

KLASSIKER
CLASSICS

Oberbergischer Vesperteller € 10,50

mit Gouda- Käse , rohem und gekochtem Schinken,
Pfefferbeißern, Mixed Pickles, Brot und Butter

a,c,g,i,j,

„Regional vesper dish“

*Gouda-cheese, raw and boiled ham, Pepper biters,
mixed pickles, bread and butter*

„Oberbergisches Krüstchen“ € 16,50

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit
Bratkartoffeln, Spiegelei und geröstetem Speck,
dazu Champignon-Rahmsauce

a,c,g,l,

"Oberbergisches Krüstchen "

*breaded escalope of pork with fried potatoes, fried eggs
and fried bacon, mushroom cream sauce*

Kleine Portion € 11.90

Small portion

- „Alte Wirtschaftspfanne“** € 21,50
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*
- Schweineschnitzel „Zigeuner Art“** € 16,90
mit Pommes Frites und einem gemischten Salat
*Pork schnitzel "Gypsy style" french fries
and a mixed salad*
a,c,g,j,
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb** € 18,50
mit gratiniertem Blumenkohl
und Bratkartoffeln
*Wiener schnitzel from the milk calf with
gratinated cauliflower and fried potatoes*
a,c,g,
- Kalbsrückensteak** € 24,50
an Morchelrahmsauce mit Fettuccine
und Artischockenherzen
*Veal steak on morel-sauce with fettuccine
and artichoke hearts*
a,c,g,

DESSERT
DESSERT

Hausgemachtes Obsttörtchen € 6,50
auf Vanillesauce mit Haselnuss-Eis
homemade fruit tart
on vanilla sauce with hazelnut ice cream
a,c,g,h,

Nuss-Mousse-Kuchen € 7,90
mit frischen Früchten
nut mousse cake with fresh fruits
a,c,g,h,,

“Stark und Süß“ € 7,50
Drei kleine Süßigkeiten
mit einem Espresso
“strong and sweet“ three little sweets with an espresso
a,c,g,h

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!
Please also ask for our ice cream menu.

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