



## Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Bergischen Jungbullen  
mit Balsamicoreduktion, nativem Olivenöl, Ruccola  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

g,

beef carpaccio with a balsamico reduction virgin olive oil, arugula  
cherry tomatoes and Parmesan

€ 13,00

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse  
an mariniertem Ruccola

g,j

gratinated goat cheese with honey and thyme  
served with marinated arugula

€ 9,50

Großer gemischter Salatteller <sup>j)</sup> wahlweise mit:

A large mixed salad with a choice of:

Champignons <sup>g</sup>

Mushrooms

€ 11,50

Putenbruststreifen

Strips of turkey breast

€ 12,90

Geräuchertem Lachs <sup>d</sup>

Strips of smoked salmon

€ 14,50

## Suppen / Soups

Französische Fischsuppe  
mit frischen Kräutern und feinem Gemüse

d,g,l,

french fish soup with fresh herbs and fine vegetables

€ 6,50

Oberbergische Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettendchen  
und Brotcroûtons

a,g,i,l,

“Oberbergische” potato soup  
with small fried minced pork meat sausage chops and bread croûtons

€ 9,50

Kleine Portion/ small portion

€ 6,90



## Fisch / Fish

Forelle „Müllerin Art“ aus dem Lambachtal  
mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat

a,d,g,

trout „meunière“ from the Lambachtal with parsley potatoes and a small salad

€ 15,50

Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Rosa Pfeffersauce, Broccoliröschen  
und Süßkartoffelpüree

a,d,g,

crispy fried fillet of pike perch on pink pepper sauce,  
broccoli florets and sweet potato puree

€ 22,50

## Vegetarisch & Vegan/ vegetarian & vegan

Hausgemachte Käsespätzle leichte Rahmsauce,  
geriebener Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischter Salat

a,c,g,j,

homemade cheese spaetzle noodles  
light cream sauce, grated Emmental cheese, fried onions, mixed salad

€ 14,00

Kartoffel-Gemüsepfanne  
Gebratene Heidekartoffeln mit geschmortem Gemüse  
und frittiertem Rucola

g,l,

potato and vegetable pan

fried „Heide“ potatoes with braised vegetables and fried rocket

€ 9,50

## Nudelgerichte

Fettuccine <sup>a,c,</sup>

„Carbonara Art“ mit  
Schinken-Sahnesauce und Erbsen<sup>a,g,l,</sup>  
“Carbonara style” with a ham cream sauce and peas

€ 10,50

mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbutter

g,b

with fried king prawns and garlic butter

€ 17,50



## Steaks & Schnitzel / Steaks & Schnitzel

Wir verwenden Rindfleisch aus dreiwöchiger  
 “wet aged” Reifung von heimischen Tieren!

Rumpsteak von der Färs  
 herzhaft im Geschmack

250g € 18,50

350g € 24,50

Filetsteak vom Jungbullen, zart in der Konsistenz

175g € 21,60

250g € 26,50

Putensteak

Turkey steak

180g € 10,50

Schweineschnitzel <sup>a,c</sup>

Pork schnitzel

180g € 11,50

### WÄHLEN SIE BITTE IHRE SAUCE: / choose your sauce

Knoblauch-Kräutersauce / garlic sauce <sup>i,g,l</sup> € 1.50

Grüne Pfeffersauce / green pepper sauce <sup>i,g,l</sup> € 1.50

Cognac-Sauce / cognac sauce <sup>i,g,l</sup> € 1.50

Hausgemachte Kräuterbutter / herb butter <sup>g</sup> € 1.00

### BEILAGEN / side dishes

Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes € 4,50

Bratkartoffeln oder Pommes frites / fried potatoes or fries <sup>g</sup> € 3,50

grüne Bohnen mit Speck / green beans wrapped in bacon <sup>g</sup> € 3,90

Pfannengemüse / roasted vegetables <sup>g</sup> € 3,90

Kleiner Salat / small salad <sup>j</sup> € 4,50

gebratene Champignons / roasted mushrooms <sup>g</sup> € 4.50



KLASSIKER IM HOTEL / Specials

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken  
mit Sauce Béarnaise, gratiniertem Blumenkohl  
und Gratinkartoffeln**

a,c,g,

Cordon Bleu from the calf's back  
with béarnaise sauce, cauliflower  
and potato gratin

€ 18,50

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

a,c,g,i,j,

„Oberbergischer Vesperteller“  
with Gouda cheese, raw and cooked ham,  
sausages, mixed pickles, Bread and butter

€ 10,50

**„Oberbergisches Krüstchen“  
Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln, Spiegelei  
und geröstetem Speck, dazu Champignonrahmsauce**  
regional meat speciality: schnitzel from the pork loin with fried potatoes, a fried egg and roasted bacon  
served with a mushroom cream sauce

a,c,g,l

€ 16,50

**Kleine Portion / Small portion**

€ 11,90

**Alte Wirtschaftspfanne  
mit Steaks vom Rind, Schwein und Pute  
mit Speckbohnenbündchen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter**

a,g,l

“Old inn pan” medallions of beef, pork, and turkey  
served with green beans wrapped in bacon, fried potatoes, herb butter

€ 21.50



## Dessert

**Kabinettpudding**  
**“warm serviert”**  
an Tahiti-Vanilleschaum  
und marinierten Sauerkirschen

a,c,g,h,

Cabinet Pudding "served warmly" on Tahitian vanilla foam  
and marinated sour cherries

€ 6;50

**Stark und Süß**  
Drei kleine Süßigkeiten  
mit einem Espresso

a,c,g,h

Strong and sweet

three small sweets with an espresso

€ 7,50

### Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Please ask for our ice cream card!

- 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