



## Vorspeisen / starters

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse € 9,50  
an mariniertem Rucola<sup>g),j)</sup>

gratinated goat cheese with honey and thyme  
served with marinated rocket salad

Hausgemachte Reibekuchen<sup>a)</sup>  
mit geräuchertem Lachs<sup>d)</sup> an einer Dill-Honigsensauce<sup>a),c),j)</sup>  
und kleinem Salatarrangement<sup>j)</sup>

homemade potato pancakes with slices of smoked salmon,  
dill-honey mustard sauce and a small salad

€ 11,90

Carpaccio vom Bergischen Jungbullen , € 13,50  
mit Balsamicoreduktion, nativem Olivenöl, Rucola,  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan<sup>g), l)</sup>

beef carpaccio with a balsamico reduction  
virgin olive oil, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan

## Suppen / soups

Karotten-Ingwer-Suppe<sup>a),g),i),l</sup> € 5,50  
cream of carrot-ginger-soup

Rinderkraftbrühe € 5,90  
mit feinem Gemüse und Markklößchen<sup>a),c),l),i)</sup>  
consommé of beef with fine vegetables and marrow balls

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



## Salate / salads

Großer Salatteller aus Rohkost- und Blattsalaten an Balsamicodressing mit Baguette <sup>g),a), c),j)</sup> large salad plate with raw salads and lettuce in balsamicodressing with baguette	€ 7,90
mit gebratener Putenbrust /roasted breast of turkey	€ 12,90
mit gebratenen Champignons /roasted mushrooms	€ 11,50
mit geräuchertem Lachs /smoked salmon <sup>d)</sup>	€ 12,50
mit 5 gebratenen Garnelen /5 roasted prawns <sup>b)</sup>	€ 17,50
mit gebratenen Roastbeefstreifen /slices of roastbeef	€ 17,50

## Vegetarisch / Vegan

Gnocchi-Gemüsepfanne gebratene Gnocchi mit geschmortem Gemüse und frittiertem Rucola <sup>g),a),l)</sup> gnocchi-vegetable pan fried potatoes with braised vegetables and fried rocket salad	€ 9,50
--	--------

Gebratenes Sommergemüse mit Champignons und Kartoffelwedges <sup>a),g,</sup> Roasted summer-vegetable with mushrooms and potato wedges	€ 11,50
--	---------

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



## Fisch / fish

Forelle „Müllerin Art“ aus dem Lambachtal € 15,50  
mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat<sup>a),d),g),j)</sup>  
trout "meunière" from the "Lambachtal" with parsley potatoes  
and a small salad

Fetuccine „Gambarelli“ € 17,50  
5 gebratene Garnelen auf Fetuccine in  
Kräutersahnesauce  
und glasierten Kirschtomaten<sup>a),g),b)c)</sup>  
5 roasted prawns on fettuccini in a herb-cream-sauce  
with glazed sherry tomatoes

Zanderfilet im Kartoffelmantel an € 22,50  
Rote-Beete-Ingwersauce, frischer Meerrettich  
und kleiner, gemischter Salat<sup>a),d),g),j)</sup>  
pike-perch fillet in "potato coat", beetroot ginger sauce, fresh horseradish  
and small, mixed 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



## Klassiker / classics

„Oberbergisches Krüstchen“ € 16,50

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit  
Bratkartoffeln, Spiegelei und geröstetem Speck,  
dazu Champignon-Rahmsauce<sup>a),c),g),l),j)</sup>

„Oberbergisches Krüstchen“

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

kleine Portion / small portion € 11,90

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Paprikasauce  
(„Zigeuner Art“), Pommes frites und einem kleinen,  
gemischtem Salat<sup>a),c),g),l),j)</sup>

breaded escalope of pork with pepper sauce, french fries,  
small, mixed salad

€ 16,90

„Alte Wirtschaftspfanne“

€ 21,50

Steaks von Rind, Schwein und Pute, Grilltomate,  
Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und Kräuterbutter<sup>a,g,l)</sup>

steaks of beef, pork and turkey, grilled tomato,  
fried potatoes, green beans and herb butter

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



## Fleisch / meat

Scheiben von der Hähnchenbrust<sup>a),g),i),l)</sup> € 17,50  
in Sesam gebraten, auf glasierten Karottenstiften  
dazu eine leichte Ingwersauce, mit Ananas und Hochlandreis  
slices of chicken breast fried in sesame, on glazed carrot sticks,  
light ginger sauce, with pineapple and highland rice

Médallions vom Schweinefilet € 18,50  
mit Champignons in Rahm, dazu frisches Marktgemüse  
der Saison und Butternudeln<sup>a),c),g)l)</sup>  
medallions of pork fillet with mushroom in cream, vegetable  
and butter noodles

Cordon Bleu vom Kalb an Sauce Béarnaise, € 22,50  
mit Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln<sup>a),c), g),i),l)</sup>  
escalope of veal "cordon bleu" with béarnaise sauce  
almond broccoli and fried potatoes

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



## Steaks

Wir verwenden Argentinisches Rindfleisch aus dreiwöchiger „wet aged“ Reifung

### Rumpsteak

180g	€ 19,00
300g	€ 26,50

### Wählen Sie Ihre Sauce:

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

### Beilagen:

Bratkartoffeln/fried potatoes <sup>l),g)</sup>	€ 3,00
Pommes frites/fries	€ 3,00
Bohnen im Speckmantel/beans with bacon <sup>a),l)</sup>	€ 3,90
Pfannengemüse/roasted vegetables <sup>g),</sup>	€ 3,90
kleiner Salat/small salad	€ 4,50
geschmorte Zwiebeln/roasted onions	€ 3,50

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

Mousse au Chocolat € 6,50  
mit Waldbeerenragout<sup>c),g),h),l)</sup>  
mousse au chocolat  
with wild berries ragout

Panna Cotta € 6,00  
auf Fruchtsoßenspiegel<sup>g),h)</sup>  
panna cotta with fruit sauce

Crème brûlée<sup>g),c)</sup> € 6,50  
crème brûlée

## Eisvariationen

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Zitrone, Smarteis, Stracciatella)  
1 Kugel 1,50 €

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