

Als Aperitif empfehlen wir

Nr. 703:	Glas Sekt, Blanc de Noir Pinot Noir Brut	0,1 l	4,50 €
Nr. 700:	Hugo Minz	0,2 l	4,90 €
Nr. 218:	Aperol Sprizz	0,2 l	4,90 €
Nr. 205:	„Kir“ Trockener Rieslingwein mit Cassis	0,2 l	4,90 €

Vorspeisen

Nr. 1:	Gemischter Salat mit frischen Gartenkräutern, dazu Brot (wahlweise mit Essig-Öl- oder Himbeerdressing) ^{4,8}	4,90 €
Nr. 2:	Herbstlicher Salat mit Pfifferlingen und Waldbeer-Dressing	9,50 €
Nr. 3:	Matjestatar auf Schwarzbrot	10,50 €
Nr. 4:	Antipasti-Teller mit Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu Kräuterdip und Brot ^{4,8}	10,50 €

Hausgemachte Suppen

Nr. 5:	Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{2,4}	4,90 €
Nr. 6:	Leberknödelsuppe ^{2,4}	4,90 €
Nr. 7:	Kürbiscremesuppe ^{4,8}	4,90 €

* auch als Seniorenteller erhältlich

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Bayerische und Bergische Spezialitäten

Nr. 8:	Bayerischer Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Krautsalat	11,50 €
Nr. 9:	Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,50 €
Nr. 10:	Leberknödel mit Speckrahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree * 4	12,50 €
Nr. 11:	Schweinenackenbraten mit Rotkohl und Semmelknödel	13,50 €
Nr. 12:	Bergisches Schnitzel mit Spiegelei, Speck, Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salat der Saison * 15	13,50 €
Nr. 13:	Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelkloß	18,50 €

Unsere Spezialitäten

Nr. 14:	Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikasauce, Kürbisgemüse und Kräuterreis	14,50 €
Nr. 15:	Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsauce, Broccoli und hausgemachten Kartoffelkroketten * 4,8	16,50 €
Nr. 16:	Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Apfelringen, Kartoffelpüree und Salaten der Saison * 8	17,50 €

* auch als Seniorenteller erhältlich

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Unsere Spezialitäten

Nr. 17:	Pfefferrostbraten mit gerösteten Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln * 4,8	18,50 €
Nr. 18:	Edles Rehragout „Diana“ mit hausgemachten Spätzle und Apfelkompott *	20,50 €

Steaks vom Grill

Nr. 19:	Schweinerückensteak „Schweizer Art“ mit Schinken und Käse überbacken * 8	17,50 €
Nr. 20:	Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce * 8,15	19,50 €
Nr. 21:	Rinderfiletsteak mit gebratenen Pilzen 8	28,50 €

Wählen Sie zwischen Gemüse und Salat, sowie einer der folgenden Sättigungsbeilagen:

Bratkartoffeln, Pommes frites, hausgemachte Kartoffelkroketten oder hausgemachte Spätzle

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Fischgerichte

Nr. 22:	Matjesfilets mit grünen Bohnen aus dem Garten, dazu Röstkartoffeln ¹⁵	10,50	€
Nr. 23:	Gebackenes Schollenfilet mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	15,50	€
Nr. 24:	Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln * ^{4,8}	20,50	€

Für unsere vegetarischen Gäste

Nr. 25:	Kürbisgemüse mit Kräuterreis und Salat	10,50	€
---------	--	-------	---

Salate

Nr. 26:	Herbstlicher Salat mit überbackenem Ziegenkäse, dazu Brot und Butter ⁸	11,50	€
Nr. 27:	Französischer Salat mit Obst und Hähnchenbruststreifen, dazu Brot und Butter	12,50	€

Desserts

Nr. 28:	Karamellcreme mit Früchten	5,50	€
Nr. 29:	Parfait Mousse au chocolat	6,50	€

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Eiskarte.

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz