

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Haus-Aperitif:

Riesling-Sekt mit hausgemachtem Chili-Sirup 0,1L 4,90

Bicicletta

Campari mal anders! – Weißwein, Campari, Limettensaft 0,1L 4,90

WEIN DES MONATS



La Boscana blanco trocken

Weingut Costers del Sio, Spanien

Der leichtfüßige La Boscana Blanco leuchtet mit brillantem Goldgelb ins Glas. Die Cuvée von Chardonnay+Viognier schmeichelt im Glas herrlich jugendlich

Noten von Rose, Veilchen, Pflaumen und Lavendeln
gesellen sich zu Anklängen von weiteren Früchten

0,1L 4,10 0,2L 7,90 0,5L 18,80 Fl. 0,75l 24,00

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG



Hop house 13 - das helle von Guinness

Leichtes und hopfenlastiges Lager mit blumiger und zitrischer Note
Lebendig im Geschmack, knackig frisch, 5 % Vol.

Probierschluck 0,1L 1,50 0,2L 2,30 0,3L 3,30 0,5L 5,50

MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen – auf Wunsch gerne mit Weinbegleitung

Dünne Kalbsrückenscheibe (roh) gefüllt mit Rucola-Pilz-Pfirsichsalat
an Erdbeer-Dressing

•••

Pfifferlingrahmsuppe
mit frischen gebratenen Pilzen

•••

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Pfifferlingrisotto und Parmesanspänen

•••

Frische Erdbeeren mit Orangenabaione überbacken

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 42,30 €

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 32,30 €

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 37,40 €

VORSPEISEN

€

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Rucola und Wassermelone mit 13 Jahre altem Balsamico 12,50

Riesengarnelen in Kräuteröl gebraten mit Dips, Brot und Salatbukett 14,20

Matjesbrötchen Doppelfilet im Brötchen mit Zwiebeln und einem Schluck Genever 6,80

Dünne Kalbsrückenscheibe (roh) gefüllt mit Rucola-Pilz-Pfirsichsalat an Erdbeer-Dressing 14,00

SUPPEN

€

Pfifferlingrahmsuppe mit frischen gebratenen Pilzen 7,00

Consommé vom Rind mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse 6,80

FISCH

€

Wolfsbarschfilet „Kroatisch“ - auf Kartoffel-Spinat-Stampf und Kirschtomaten 24,00

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge 22,50

Schollenfilet mit Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 22,00

Matjes klassisch - 3 Filets mit Zwiebelschmand und Röstkartoffeln 16,50

Matjes bergisch - 3 Filets auf Pillekuchen mit Apfel-Currycreme 16,50

HAUPTGERICHTE

EF

Rosa Lammrücken mit herzhafter Sauce, Petersilienkruste, Speckbohnen und Medaillonkartoffeln 30,00

Schmorbraten von der Aehlenberger Heidschnucke in eigener Sauce mit Kartoffel-Bohnenstampf 20,30

(Natürliche, freilaufende Aufzucht nur 100m Luftlinie von uns!)

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger Pfeffersauce
dazu Pommes frites und Salat 29,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 22,70 (vom Schwein 13,50)

Der „SchwarzenBurger“ - Black-Angus-Rind-Hack, Bacon, Tomate, Zwiebel, Chester
hauseigene Burger-Mayo und Salat dazu Pommes 16,80

Drei Schweinefilets Ratsherren Art - mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf bergischen Pillekuchen 23,20

Schweineschnitzel „Kanada“ mit Schmorzwiebeln und Knusperspeck, Bratkartoffeln und Salat 18,60

VEGETARISCH

EF

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette dazu wahlweise:
Putenbrust in milder Chilibeize, oder Falafel-Bällchen oder Fetawürfel
je 15,80

Gemüse-Burger mit Tomate, Zwiebel, Chester
hauseigene Burger-Mayo und Salatblatt dazu Pommes 14,50

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 16,50 -vegan-
oder mit gebratenen Garnelen 22,50

PFIFFERLINGE

6

Pilz-Kräuter-Speck-Pfannkuchen mit Pfifferlingen und weiteren Pilzen belegt, dazu Salat 13,50
-vegetarisch möglich-

Cremiges Pfifferling-Pilzragout mit Serviettklößen 17,50

Schweinerückensteak mit gebratenen Pfifferlingen in Speck, Sauce Choron,
Röstkartoffeln und Salat 22,00

Rumpsteak mit gebackenen Pfifferlingen, Pfeffer-Bernaise, Pillekuchen und Salat 35,00

Wiener Kalbsschnitzel an Pfifferlingrisotto, Rucola und Parmesanspänen 26,70