

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Haus-Aperitif:

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

Bicicletta

Campari mal anders! – Weißwein, Campari, Limettensaft 0,1L 5,20

WEIN DES MONATS



Merlot & Cabernet, trocken

Weingut Chateau Bonnet, Bordeaux, Frankreich

Tiefes, intensives Bordeauxrot macht den Auftakt, dem ein wunderbarer Duft von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Kräutern, Gewürzen und Fassnoten wie Vanille und Tabak folgt. Am Gaumen dominiert noch jugendliche Kraft die Tonart: vollreife Tannine treffen auf profunde Struktur, Frucht und Fass sind im harmonischen Einklang

0,1L 4,00 0,2L 7,60 0,5L 18,10 Fl. 0,75l 24,00

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG



Köstritzer Schwarzbier vom Fass

Speziell veredelte Gerstenmalze verleihen ihm ein einzigartiges feines Malzaroma. Mit dem spritzig-eleganten Charakter lässt es sich gut trinken und ist nicht zu schwer.

Probierschluck 0,1L 1,50 0,2L 2,20 0,3L 3,30

MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

Jakobsmuscheln mit Mozzarella überbacken auf Blattspinat

•••

Kastaniensuppe mit Hasenfilet und gebackenem Rosmarin

•••

Rosa Lammrücken mit herzhafter Sauce, Petersilienkruste,
Speckbohnen und Medaillonkartoffeln

•••

Handgemachte Mousse von Zartbitter-Schokolade
mit Früchten

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 51,20 €

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 41,70 €

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 45,70 €

VORSPEISEN

€

Jakobsmuscheln mit Mozzarella überbacken auf Blattspinat 15,90

Riesengarnelen in Kräuteröl gebraten mit Dips, Brot und Salatbukett 14,80

SUPPEN

€

Grünkohl-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mettwurst-Scheiben und Creme fraîche 6,80
-vegetarisch möglich-

Hausgemachte leicht scharfe serbische Bohnensuppe mit Cabanossi 6,50

Consommé vom Rind mit Markklößchen und Wurzelgemüse 7,50

VEGETARISCH

€

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette dazu wahlweise:
Putenbrust in milder Chilibeize, oder Fetawürfel
je 16,80

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 18,50 -vegan-
oder mit gebratenen Garnelen 25,00

FISCH

€

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge 25,20

Schollenfilet mit Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 24,80

HAUPTGERICHTE

€

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger Pfeffersauce
dazu Pommes frites und Salat 35,00

Schweinelendchen im Speckmantel mit frischen gebratenen Pilzen, Rahmsauce, Kroketten und Salat 21,50

Schweinerückensteak mit gebackenen Pilzen, Pfeffer-Bearnaise, Kroketten und Salat 22,40

Wildragout von Reh & Hirsch mit gebratenen Pilzen, Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettklößen 24,50

Medaillons vom Rehbock mit gebackenen Pilzen, Speckbohnen und Medaillonkartoffeln 36,00

Rosa Lammrücken mit herzhafter Sauce, Petersilienkruste, Speckbohnen und Medaillonkartoffeln 36,00

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

GRÜNKOHL

€

Grünkohl klassisch mit Speck, dazu zwei geräucherte Mettwurstchen und Salzkartoffeln
-wahlweise auch mit zwei frischen Rostbratwurstchen oder gemischt-
16,40

Kasselerkotelett mit Camembert gefüllt dazu Grünkohl und Röstkartoffeln 18,50

Piccata milanese - Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Panade mit Tomatensauce, Nudeln und Rucola-Salat 25,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 24,00 (vom Schwein 14,00)

Hellas-Schnitzel mit Feta überbacken dazu Pommes frites und Salat 19,90

Kanada-Schnitzel mit Schmorzwiebeln und Knusperspeck, Bratkartoffeln und Salat 18,60

Frankreich-Schnitzel *Cordon bleu*- mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 19,90

Schweiz-Schnitzel mit Raclettekäse überbacken dazu Pommes frites und Salat 19,50

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 17,70

Mandel-Schnitzel (von der Pute) mit Mandeln paniert, an Orangen-Hollandaise, Kroketten und Salat 20,80

BIER-EMPFEHLUNG



Sierra Nevada - TORPEDO extra IPA (India Pale Ale)

Hinter diesem Bier steckt eine folgenreiche Erfindung: Um eine maximale Menge an Hopfen ins Bier zu bekommen, haben sich die findigen Brauer den Hopfen-Torpedo ausgedacht. Mit diesem speziellen Gerät wird das Bier trockengehopft und mit einer Wagenladung Hopfen aromatisiert.

Zwei Sorten Malz balancieren die Hopfenübermacht der drei Hopfensorten Magnum, Crystal und Citra milde aus. Ergebnis ist ein anspruchsvolles IPA mit mächtigem Hopfen.

Torpedo fließt in einem klaren, kupferstichigen Bernsteinton ins Glas und bildet eine leicht getönte Schaumkrone. Das mittelschwere Bier hat eine cremige, perlige Kohlensäure und verströmt einen hopfenbetonten Duft von grünen Kräutern, frisch gemähtem Gras, exotischem Zitronengras und saftigen Zitrusfrüchten. Hopfenbombe! Der Antrunk bestätigt diesen Eindruck: Der Hopfen zögert nicht lange, sondern präsentiert sich direkt in voller Pracht. Knackig bitter, zitrusfruchtig und hopfengrün.

0,355L Fl. / 7,2 Vol.% / 6,80€