

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€



„Campari“ alkoholfrei
Orangen-Bitter-Sirup von Monin auf Eis pur 4cl 4,00
mit Soda 29cl 6,00 mit Orangensaft 14cl 5,00

WEIN DES MONATS

€



La Boscana Tinto (Tempranillo+Garnacha+Syrah)
Costers del Segre, Spanien

Der La Boscana Tinto hat komplexe, sehr saubere Fruchtaromen von roter Johannisbeere.
Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten.

0,1L 4,10 0,2L 7,90 0,5L 18,90 Fl. 0,75l 19,50

BIER-EMPFEHLUNG

€

Bergisches Landbier vom Fass

Das Bergische Landbier der Erzquell Brauerei ist ein bergisches Original.
Diese dunkle, obergärige Bierspezialität wird nach einem alten bergischen Rezept gebraut
und verdankt ihren besonderen Geschmack der Komposition von ausgesuchten,
dunklen Malzsorten und des Brauwassers aus eigener Quelle.

Vollmundig und feinwürzig, mit einer leichten Rauchigkeit und leichter Hopfennote.

0,2L 2,20 0,3L 3,00



VORSPEISEN

€

Kross gebackener Spargel im Schinken-Käse-Mantel
an Bärlauch-Sauerrahmsauce 14,50

Gebratener Spargel mit Garnelen und Sauce von Chili, Ingwer, Frühlingszwiebel und Hoisinsauce 14,90

SUPPEN

€

Spargelcremesuppe mit Einlage 7,50
-vegetarisch-

Consommé vom Rind mit Markbällchen und Gemüse 7,50

FISCH

€

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,80

Panko-panierter Seehecht mit Sauce Remoulade, warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 21,00

HAUPTGERICHTE

€

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

Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Speckbohnen und Medaillonkartoffeln und leichte Zimtjus 33,00

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 24,50

Hirschkalb-Steak, Wacholder-Rahmsauce, Brokkoli & Kroketten 33,00

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 27,50

SCHNITZEL-ZEIT

€

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 28,00 (vom Schwein 15,00)

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,80

Frankreich-Schnitzel „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 21,00

VEGETARISCH

EF

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 22,00 -vegan-
wahlweise mit gebratenen Garnelen 28,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 17,50
↳ vegan ↳ vegetarisch

SPARGEL

EF

Spargel mit rohem und/oder gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise 31,00

Tessiner - Schweinerückensteak mit Spargel, Schinken
und Käse überbacken dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln 29,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Spargel und Hollandaise 33,00