

Rinderconsommé mit Markbällchen und Gemüse 7,80

Waldpilzcremesuppe mit frischen Pilzen 8,00



Zander und Lachs mit getrüffelem Spitzkohl Limette und Kräutern,
Kartoffelschnee und Zitronen-Buttersauce 29,90

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

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

👉 vegan

👉 vegetarisch

Ragout von frischen Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen,
dazu Serviettklöße 18,80

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

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 29,90
(vom Schwein 15,00)

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln,
Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 27,80

Spanferkelbraten an eigener Sauce
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22,80

Wildragout von Reh und Hirsch
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 28,90

Rinderconsommé mit Markbällchen und Gemüse 7,80

Waldpilzcremesuppe mit frischen Pilzen 8,00



Zander und Lachs mit getrüffelem Spitzkohl Limette und Kräutern,
Kartoffelschnee und Zitronen-Buttersauce 29,90

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

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

👉 vegan

👉 vegetarisch

Ragout von frischen Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen,
dazu Serviettklöße 18,80

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

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 29,90
(vom Schwein 15,00)

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln,
Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 27,80

Spanferkelbraten an eigener Sauce
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22,80

Wildragout von Reh und Hirsch
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 28,90