

## Suppen

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen	9,50 €
auch Kartoffelsuppe vegetarisch	
<i>Ochsenkraftbrühe mit Profiteroles</i>	9,50 €
<i>Kürbis Ingwer-Cremesuppe</i>	9,50 €

---

## Vorspeisen

<i>Holländischer Matjes</i> 1 Doppelfilet auf Schwarzbrot	9,50 €
<i>Matjesfilets „Kölsche Art“</i> in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln und Speck-Kartöffelchen	16,50 €
<i>Crevettencocktail in Cognacsahne</i>	16,50 €
<i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Nüssen	15,50 €
<i>Vitello Tonnato -</i> Kalte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße	15,50 €
<i>Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat, Portwein-Gelee</i> und Brioche	16,50 €
<i>2 Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm	16,50 €
<i>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln	14,50 €
<i>Tafelspitz, kalt, mit Vinaigrette und Speckbratkartoffeln</i>	17,50 €

---

## Hauptgerichte

<i>Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel</i> mit Kartoffel-Endivien Salat oder Krützchesalat (Sauerrahmdressing) und Speck-Bratkartoffeln	25,50 €
<i>Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise,</i> Speck-Bratkartoffeln und Krützche -Salat in Sauerrahmdressing	29,50 €
<i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i> Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln	27,50 €

## Haus-Spezialitäten

<i>Gekochter Tafelspitz in Bouillon</i> mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	23,50 €
<i>Rheinischer Sauerbraten</i> in Rosinensauce, Apfelkompott und Butterspätzle oder Klöße	23,50 €

---

## Vegetarische Gerichte

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen	9,50 €
auch Kartoffelsuppe vegetarisch	

<i>Kürbis Ingwer-Cremesuppe. ( vegan)</i>	9,50 €
<i>Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen Kräutersahne</i>	26,50 €
<i>Gemüsevariation der Saison mit Reibekuchen oder Thymiankartoffeln</i>	19,50 €

---

## **Fischgerichte**

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto und Kräuterseitlingen</i>	28,50 €
<i>Auf Vorbestellung Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten</i>	
<i>Auf Vorbestellung Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison oder Blattspinat Preis auf Nachfrage</i>	

---

## **Wildgerichte**

<i>Hirschmedaillons „Diana“- aus dem Rücken - rosa gebraten -</i>	35,00 €
<i>auf Rotweinsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Waldfrüchte, Wirsing und Butterspätzle</i>	
<i>Einen ganzen Hasenrücken „Mümmelmann“ mit Wacholder-Rahm-Sauce, für zwei Personen</i>	72,00 €
<i>gefüllter Rotweinbirne, Waldfrüchte, Wirsing und Birnenkartoffeln</i>	