

## 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>Matjes-Doppel-Filet mit grünen Bohnen und Speck-Kartöffelchen</i>	19,50 €
<i>Crevettencocktail in Cognacsahne</i>	16,50 €
<i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Nüssen	14,50 €
<i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> oder mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	16,50 €
<i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> oder mit mit gebratenen Rindfleischstreifen	16,50 €
<i>Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum</i>	15,00 €
<i>Cantaloupe-Melone mit Schinken</i>	15,50 €
<i>Vitello Tonnato -</i> Kalte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße	14,50 €
<i>Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat, Portwein-Gelee</i> und Brioche	16,50 €
<i>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln	12,50 €
<i>2 Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm	15,50 €
<i>Tafelspitz, kalt, mit Vinaigrette und Speckbratkartoffeln</i>	16,50 €

---

## Suppen

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen	8,50 €
Kartoffelsuppe vegetarisch	
<i>Kalte Melonensuppe - mit in Portwein eingelegten Melonenkugeln</i>	9,50 €

---

## Hauptgerichte

<i>Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel</i> mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Krützchesalat (Sauerrahmdressing) und Speck-Bratkartoffeln	25,50 €
<i>Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise,</i> Speck-Bratkartoffeln und Krützchesalat in Sauerrahmdressing	29,50 €
<i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i> Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln	27,50 €
<i>Gekochter Tafelspitz in Bouillon</i> mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	23,50 €

## Vegetarische Gerichte

<i>Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräutersahne</i>	24,50 €
<i>Gemüsevariation der Saison mit Reibekuchen oder Thymiankartoffeln</i>	18,50 €

---

## **Fischgerichte**

---

<i>Zanderfilet mit frischen Seitlingen auf Kräuter - Risotto</i>	27,50 €
<i>Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Krützchensalat oder Blattspinat</i>	45,00 €

## **Haus-Spezialitäten**

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

## **Pfifferlingl-Spezialitäten**

---

<i>Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce dazu Hausfrauenbratkartoffeln mit Speck</i>	20,50 €
<i>Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce dazu Hausfrauenbratkartoffeln mit Speck und Rühreiern</i>	23,50 €
<i>Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce mit frischen Bandnudeln und Rindfleischstreifen</i>	26,50 €
<i>Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce mit Poulardenbrust gebraten dazu Hausfrauenbratkartoffeln mit Speck</i>	28,50 €
<i>Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce mit einem Kalbsschnitzel dazu Hausfrauenbratkartoffeln mit Speck</i>	28,50 €
<i>Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce mit einem Rumpsteak und Sc. Béarnaise dazu Hausfrauenbratkartoffeln mit Speck</i>	28,50 €