

## 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>Spargel, kalt, mit gebeiztem Lachs, Bärlauchaioli und Vinaigrette</i>	20,50 €
<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>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln	13,50 €
<i>2 Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm	15,50 €
<i>Tafelspitz, kalt, mit Vinaigrette und Speckbratkartoffeln</i>	17,50 €

---

## Suppen

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen	9,50 €
Kartoffelsuppe vegetarisch	
<i>Spargelcremesuppe</i>	9,50 €
<i>Bärlauchcremesuppe</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 Krützche -Salat 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 Kräuterseitlingen in Kräutersahne</i>	24,50 €
<i>Gemüsevariation der Saison mit Reibekuchen</i> oder Thymiankartoffeln	18,50 €
<i>Bärlauchspaghetti mit Parmesan</i>	18,50 €

*Bärlauchrisotto mit weißem und grünem Spargelgemüse  
und Parmesan* 24,50 €

---

## **Fischgerichte**

---

*Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchrisotto und  
Kräuterseitlingen* 28,50 €

*Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelgurkensalat und  
Remouladensauce* 26,00 €

*Auf Vorbestellung Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter  
gebraten*  
Auf Vorbestellung Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison oder Blattspinat Preis auf Nachfrage

## **Haus-Spezialitäten**

*Rheinischer Sauerbraten* 23,50 €  
in Rosinensauce, Apfelkompott und Butterspätzle

*Gekochter Tafelspitz in Bouillon* 23,50 €  
mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich

---

## **SPARGEL-SPEZIALITÄTEN**

*Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce  
Hollandaise oder zerlassener Butter* 20,50 €

*Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce  
Hollandaise oder zerlassener Butter* 30,50 €  
mit einem Kalbsschnitzel

*Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce  
Hollandaise oder zerlassener Butter* 35,50 €  
mit einem Rumpsteak

*Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce  
Hollandaise oder zerlassener Butter* 25,50 €  
desgleichen mit gemischtem Schinken