

Herbstkarte

Für euch gebraut „Schnackertz Naturtrüb Landbier“	0,3l	2,90 €
Duett vom Ziegenkäse mit Rote Beete Apfel Chutney und Feldsalat		10,90 €
Hausgeräucherter Lachsforelle aus Wipperfürth mit Meerrettich und (Rievkooche) dazu Wildkräuter		12,90 €
Rinderbouillon mit Leberknödel		5,90 €
Ofensüßkartoffel mit gebratenen Pilzen und Pflücksalat		10,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat		16,90 €
Ein Paar Münchner Weißwürstel mit süßem Händelmeier Senf und Brezen		8,90 €
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut		13,90 €
Kalbsgulasch mit Serviettenknödel und Salat		18,90 €
Frische Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter		16,90 €
Dazu eine Portion Pommes		3,50 €
Frische Muscheln „Bretonisch“ mit Baguette und Butter		16,90 €
Dazu eine Portion Pommes		3,50 €
Schokosouffle mit Honig Eis und marinierten Kakis		6,90 €
<u>Und Außerdem:</u>		
Frischer Zwiebelkuchen mit Pflücksalaten		9,90 €
dazu ein Glas Federweißer		4,00 €
Risotto mit Kürbis und Pfifferlingen		13,90 €
Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter		

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern