

## Alles liebe zu Muttertag...

### Suppen:

Feine Spargelcremesuppe <small>Milch, VEGGI</small>	7,50 €
Bärlauchsüppchen <small>Milch, VEGGI</small>	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage <small>Sellerie</small>	6,50 €

---

### VEGAN/VEGGI/FISCH...

#### VEGAN:

Gemüseschnitzel mit Spargel, Bärlauchsauce und Salatbeilage <small>Weizen</small>	17,50 €
Knackiger Blattsalat mit gebackenen Spargelstangen und Erdbeeren an Bärlauchdressing <small>Weizen</small>	15,00 €

#### Fischteller:

Zweierlei gebratenes Fischfilet mit Garnelen, Kräutersauce, Frühlingsgemüse, Kartoffeln und Salat <small>Fisch, Milch, Ei,</small>	23,90€
--	--------

### Vom Geflügel:

Poulardenbrustfilet „Florida“ mit Pfirsich, Rahmsauce und Mandeln, Kroketten und Salat <small>Weizen, Nuss, Milch, E, Sellerie</small>	21,00 €
--	---------

### Deutscher Stangenspargel:

Klassisch mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kartoffeln <small>Ei</small> wahlweise mit:	27,00 €
Kleinem Schweineschnitzel <small>Weizen</small>	27,00 €
2 kleine Schweinemedallions	29,90 €
Poulardenbrustfilet	28,50 €
Gebratenem Fischfilet <small>Fisch</small>	28,50 €
Rumpsteak	34,90 €

## Vom Schwein:

Knuspriges Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce dazu Pommes frites und Salat <small>Weizen, Ei, Milch, Sellerie</small>	19,00 €
Cordon Bleu, mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites und Salat <small>Milch, Ei, Weizen, Sellerie</small>	22,00 €
Schweinerückensteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, Pommes frites und Salat <small>Weizen, Milch, Sellerie</small>	23,30 €
Zarte Schweinemedallions „Mourillio“ mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat <small>Weizen, Sellerie</small>	24,50 €

### Muttertagsteller:

Rosa gebratener Rehrücken, Schweinemedallion und Poulardenbrustfilet  
mit Spargel, geschmorten Tomaten, Champignons und hausgemachten  
Kartoffeltalern

26,50

## Typisch Bergisch:

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklöße und Apfelmus <small>Weizen, 4, Sellerie</small>	21,90 €
---	---------

## Rind vom Lavagrill:

Rumpsteak mit Bärlauchbutter dazu Pommes frites und Salat <small>Ei, Weizen, Milch</small>	26,50 €
Holzfällersteak mit gerösteten Zwiebeln, ger. Speck, Bärlauchbutter, Pommes frites und Salat <small>Weizen, Milch, 4, Sellerie</small>	200g 28,50 € 300g 34,50 €
Rumpsteak „Art des Hauses“ an Knoblauchsauce, Champignons, Garnelen mit Kroketten und Salat <small>Ei, Weizen, Milch, Sellerie</small>	28,90 €

## UNSERE WILDE-MAI EMPFEHLUNG:

Wildragout aus den heimischen Wäldern mit Champignons, Semmelknödel und Apfelmus-Preiselbeeren <small>Weizen, Milch, 5</small>	22,00 €
---	---------

<b>WILDTELLER:</b> Rehrücken und Hirschbraten an Wildrahmsauce mit Champignons, Frühlingsgemüse und hausgemachten Kartoffeltaler <small>Sellerie</small>	27,50 €
Zarter Rehkeulenbraten aus eigener Jagd mit Champignons, Kroketten und Apfelmus-Preiselbeeren <small>,5, Sellerie</small>	25,00 €

# Dessertempfehlung:

Fruchtiges-Muttertags-Tiramisu  
mit marinierten Erdbeeren

7,80 €

Mandel-Erdbeer-Parfait  
auf Mangosalat

7,80 €

Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren und Eierlikörsahne

7,00 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

6,80 €

(Das Vanilleeis ist auch laktosefrei erhältlich!)



## Allergene/Zusatzstoffe:

Gluten=Getreide (Weizen)

Laktose=Milch-Erzeugnisse

Fisch/Schalenfrüchte/Sellerie/Senf/Eier

Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch

## Zusatzstoffkennzeichnung

1 Konservierungsstoff

5 Süßungsmittel

8 koffeinhaltig

2 Antioxidationsmittel

6 Phosphat

9 Phenylalaninquelle

3 Geschmacksverstärker

7 Farbstoff

10 chininhaltig

4 geschwefelt

Bitte informieren Sie uns bei einer Lebensmittel-Unverträglichkeit