

Unsere Speisekarte



Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons & Käse überbacken

Weizen, Milch

7,90€

Tomatensuppe Vegan

6,50€

Aus dem Topf

Tomatisierte griechische Reis-Nudeln

mit mediterranem Gemüse &

Feldsalat Weizen, Vegan

17,90€

wahlweise mit

Poulardenbruststreifen

21,00€

Roastbeefstreifen

24,90€

Frisch & knackig

Winterlicher bunter Blattsalat

mit Kräutervinaigrette, Nüssen,

karamelierten Ziegenkäse & Feigen

Milch, Vegetarisch

15,90€

Getränke Empfehlung

Winter-Aperol

Hausmarken Sekt mit Aperol,

Apfelsaft & Zimt

0,25l 7,90€

Herbst-Schorle

Johannisbeere trifft Orange

0,2l 3,90€

Geflügel

*Poulardenbrustfilet „Florida“

mit Pfirsich, Rahmsauce, Mandeln,

Kroketten & Salat Milch, Weizen, Ei, 1, 5

24,00€

Der geht immer...

LN-Burger

mit hausgemachten Burgerpatty (Rind, Schwein und Wild), Salat,

Gurke, Tomate, Zwiebeln, Aioli und Bacon belegt,

dazu Pommes frites Weizen, Milch, 4

17,90€

Vom Schwein

Bergisches Krüstchen

kleines Schnitzel mit Spiegelei & Salatbeilage Weizen, Milch, Ei 18,90€

*Knuspriges Schweineschnitzel mit Zwiebel-Paprika-Sauce oder

Champignon-Rahmsauce dazu Pommes frites & Salat Weizen, Milch, Ei 19,90€

Klassisches Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites & Salat Weizen, Milch, Ei 23,50€

*Saftiges Schweinerückensteak

mit Champignons, gerösteten Zwiebeln, geräuchertem Speck,
Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln & Salat Weizen, Milch, Ei, 1, 4 23,90€

*Mourillio

Drei Schweinemedaillons mit Champignons, Sauce Hollandaise,
Pommes frites & Salat Milch, Ei 25,50€

Vom Rind

Altbewährtes

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln &

Rote-Beete Milch, Sellerie 24,90€

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites & Salat Milch

29,90€

*Rumpsteak mit buntem Pfeffer, dazu mediterranes Gemüse & Pommes frites

31,00€

*Holzfällersteak

mit gerösteten Zwiebeln, geräuchertem Speck, Kräuterbutter, 200g 31,90€
Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 1, 4 300g 39,50€

Vom Wild

Ofenfrische Wildlasagne

mit Champignons & Salat Weizen, Milch 17,90€

Wildragout aus den heimischen Wäldern mit Champignons,

Kartoffelklößen & Apfelmus-Preiselbeeren 1, 5 25,30€

Kombination von Rehkeulen- & Wildschweinbraten mit Winterpilzen,

Rotkohl & Kroketten Weizen 29,90€

Weinempfehlung

2023 Mencia

Bodegas Vinedos Merayo, Spanien

Rebsorte: Mencia

0,25l 8,90€ 0,75l 25,50€

2019 Spätburgunder, trocken

Weingut Bercher, Baden

Rebsorte: Pinot Noir

0,25l 8,50€ 1,00l 33,00€

*Jetzt schon an Weihnachten denken und
gemeinsame Momente verschenken...*

Winterlicher Tapas-Abend

8 Gänge Menü, 45€ p. P.

Termine:

17.01.2026, Beginn 18.30 Uhr

30.01.2026, Beginn 18.30 Uhr

20.02.2026, Beginn 18.30 Uhr

Mordsspannung & schauriger Genuss

4 Gänge-Krimi-Dinner, 86 € p. P.

Termine

05.12.2025, Beginn 19.30 Uhr

06.12.2025, Beginn 19.30 Uhr

24.01.2026, Beginn 19.30 Uhr

06.03.2026, Beginn 19.30 Uhr

Öffnungszeiten

22.-24.12.

Geschlossen

25.12.

Mittags geöffnet, nur mit Reservierung

26.12.

Mittags & Abends geöffnet,
nur mit Reservierung

27.12.

Abends geöffnet, ab 17 Uhr

28.12.

Geöffnet

29./30.12.

Geschlossen

31.12.

Ab 17 Uhr geöffnet, nur mit
Reservierung

01. -

08.01.26

Winterferien

10.01.26

Ab 17 Uhr geöffnet

