

# Unsere Speisekarte



## Vorspeisen

### Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons & Käse überbacken

Weizen, Milch

7,50€

### Tomatensuppe

Vegan

6,30€

### Winterlicher Feldsalat

mit Kartoffeldressing, geräuchertem

Speck & Wildpraline Weizen, Milch, 5

10,50€

## Vegan & Vegetarisch

### Cordon Bleu von der Zucchini

& Kartoffel im Tempurateig

gebacken, serviert mit mediterrana-

nem Gemüse & Aioli Vegan, Weizen

16,50€

### Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln,

& Salat Vegetarisch, Milch, Weizen

17,50€

wahlweise mit Parmesan &

geräuchertem Speck 4, 6

17,50€

## Frisch & knackig

### Winterlicher bunter Blattsalat

mit Kräutervinaigrette, Nüssen &

Poulardenbruststreifen Nuss

17,90€

## Unser Entenmenü

### Geflügelconsommé

mit Einlage Sellerie

Einzelpreis 6,00€

### Knuspriger Entenbraten

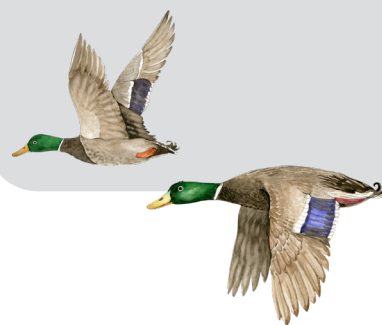
mit Rotkohl & Klößen Weizen, 4, 6

Einzelpreis 24,50€

### Winterlicher Dessertteller

Einzelpreis 7,90€

37,00€



## Geflügel

### \*Poulardenbrustfilet „Florida“

mit Pfirsich, Rahmsauce,

Mandeln, Kroketten & Salat Milch,

Weizen, Ei, 1, 5

23,50€

## Der geht immer...

### LN-Burger

mit hausgemachtem Burgerpatty aus gemischtem Hackfleisch (Rind, Schwein und Wild), belegt mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Aioli & geräuchertem Speck, dazu Pommes frites

Weizen, Milch, 1, 4

17,00€

## Vom Schwein

### Bergisches Krüstchen

kleines Schnitzel mit Spiegelei & Salatbeilage

Weizen, Milch, Ei

17,90€

**\*Knuspriges Schweineschnitzel** mit Zwiebel-Paprika-Sauce oder Champignon-Rahmsauce dazu Pommes frites & Salat

Weizen, Milch, Ei

18,90€

### **\*Saftiges Schweinerückensteak**

mit Champignons, gerösteten Zwiebeln, geräuchertem Speck, Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln & Salat

Weizen, Milch, Ei, 1, 4

23,50€

### **\*Mourillio**

Drei Schweinemedallions mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat

Milch, Ei

24,90€

## Vom Rind

**\*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, Pommes frites & Salat

Weizen, Milch, 1, 4

200g

31,90€

300g

39,50€

## Vom Fisch

**\*Goldbraun gebratenes Fischfilet** mit Salzkartoffeln & Salat

Milch

23,00€

## Vom Wild

### Ofenfrische Wildlasagne

mit Champignons & Salat Weizen, Milch

17,50€

**Wildragout aus den heimischen Wäldern** mit Champignons,  
Kartoffelklößen & Apfelmus-Preiselbeeren 1, 3, 5

24,90€

**Kombination von Rehkeulen- & Wildschweinbraten** mit Champignons,  
Rotkohl & Kroketten Weizen, 4, 6

29,00€

**Wildbratwurst trifft Wildschweinschnitzel** mit Preiselbeeren,  
Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 1, 3

20,90€

## Genuss aus Tradition

### Vorspeisen

#### Ein Reibekuchen nach Omas Art

mit Apfelmus Ei, Weizen, 1, 5

6,90€

*Als Hauptgang*

Drei Reibekuchen mit Apfelmus 11,50€

### Flüßige Favoriten

#### Kraftprotz

Bergisches Cordon Bleu gefüllt mit  
Kartoffeln, Zwiebeln & Speck, dazu  
Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 1

23,90€

#### Deftiger Klassiker

Mettende mit dicken Bohnen  
& Röstkartoffeln Weizen, Milch, 1, 4, 6

17,90€

#### Bergisches Landbier

vom Fass 0,3l 3,60€

#### Preiselbeer-Spritz

Hausmarke Sekt mit Preiselbeeren & Wildberry Tonic  
0,2l 7,90€

#### Preisel-Peter

Preiselbeeren mit Wildberry  
Tonic & Mineralwasser  
0,3l 3,90€

