



# 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 mediterranem  
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 blunter Blattsalat**  
mit Kräutervinaigrette, Nüssen &  
Poulardenbruststreifen Nuss 17,90€

## Unser Entenmenü

### Geflügelconsommé

mit Einlage Sellerie

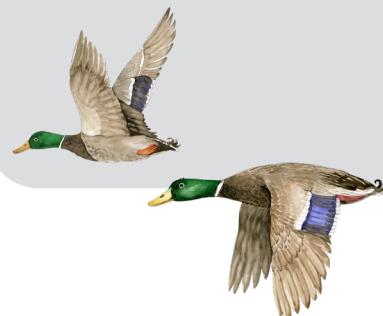
Einzelpreis 6,00€

### Knuspriger Entenbraten mit Rotkohl & Klößen Weizen, 4, 6

Einzelpreis 24,50€

### Winterlicher Desserteller

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 gemischem Hackfleisch (Rind, Schwein und Wild), belegt mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Aioli & geräuchtertem 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 Schweinemedaillons 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, Mich

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€