

Terminkalender im Frühling

18
FEBRUAR

ASCHERMITTWOCH

Traditionelles Fischessen -
Auch **mittags** geöffnet

Winterpause
09.-17.02.26

20
FEBRUAR

FISCH TAPAS

Zum Karnevals-
abschluss

SHOW TAPAS

Bergische
Genüsse erleben

20
MÄRZ

05
APRIL

OSTER-LUNCH-BUFFET

Beginn ab 12Uhr
37,90€ pro Person



06
APRIL

OSTER-FRÜHSTÜCK

Beginn 9.30Uhr
22,90€ pro Person

18
APRIL

FRÜHLINGSHAFTER TAPAS ABEND

Beginn 18.30Uhr
45,00€ pro Person

02
MAI

MÄNNER SCHNUPFEN COMEDY-ABEND - 3 GÄNGE MENÜ

Beginn 18.30Uhr
74,90€ pro Person

Vorschau Muttertag 10.05.26



1. FISCHPRALINE mit Garnele auf Kartoffelschaum

**2. SAISONALES
ZWEIFARBIGES SÜPPCHEN**

20
FEBRUAR

3. WINTERKABELJAU

mit Brot-Bröseln, Kräutersauce und Schwarzwurzeln

4. FISCH-QUICHE auf Gurkensalat

5. SORBET

6. POULARDENBRUST IM TEMPURATEIG GEBACKEN

auf asiatischem Gemüse mit Eiernudeln

7. ROTBARSCHFILET AUF ROTE-BEETESTAMPF

mit Zuckerschoten und Parmesanplätzchen

8. WINTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Nur mit Reservierung möglich

1. SÜPPCHEN VON KRESSE UND TOMATE

mit gehobeltem Parmesan

20
MÄRZ

2. BERGISCHER „LAUGENBURGER“

3. FEINES FISCHFILET auf Bärlauch-Risotto

4. TAFELSPITZ mit Boullion-Kartoffeln

5. GEBACKENE MAISPOULARDE

auf rosa Linsenragout

6. ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

im Kräutermantel auf Blumenkohltaler

7. SÜSSES DESSERTVERGNÜGEN



20
MÄRZ

1. SÜPPCHEN VON KRESSE UND TOMATE

mit gehobeltem Parmesan

2. BERGISCHER „LAUGENBURGER“

3. FEINES FISCHFILET

auf Bärlauch-Risotto

4. TAFELSPITZ mit Boullion-Kartoffeln

5. GEBACKENE MAISPOULARDE

auf rosa Linsenragout

6. ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

im Kräutermantel auf Blumenkohltaler

7. SÜSSES DESSERTVERGNÜGEN

20
FEBRUAR

1. FISCHPRALINE

mit Garnele auf Kartoffelschaum

**2. SAISONALES
ZWEIFARBIGES SÜPPCHEN**

3. WINTERKABELJAU

mit Brot-Bröseln, Kräutersauce und
Schwarzwurzeln

4. FISCH-QUICHE auf Gurkensalat

5. SORBET

**6. POULARDENBRUST IM TEMPURATEIG
GEBACKEN**

auf asiatischem Gemüse mit Eiernudeln

**7. ROTBARSCHFILET AUF ROTE-BEETE-
STAMPF**

mit Zuckerschoten und Parmesanplätzchen

8. WINTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN