



# Unsere Speisekarte

## GETRÄNKE EMPFEHLUNG

### Frühlings-Spritz

Hausmarke Sekt mit Holunder-  
blütensirup & schwarzer  
Johannisbeere 0,2l 7,30

### Holunder-Fit

(Alkoholfrei) 0,3l 3,90

Alkoholfreier Aperol 0,2l 5,90

## VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	Sellerie, Weizen, Milch	7,50
Tomatensuppe	Vegan	6,30
Feines Pilzcremesüppchen	Vegetarisch, Milch	7,30
Knackiger Feldsalat mit Kräutervinaigrette & gebratenen Garnelen	Fisch Milch, 5	12,50

## AUS DEM GEMÜSEGARTEN...

### Bunter Blattsalat

mit Kräutervinaigrette, Nüssen &  
Datteln im Speckmantel Nuss, 4,1 17,50

### Avocado-Kräuter-Pasta

Bandnudeln in Avocado-Kräuter-  
creme, Kirschtomaten, Rucola &  
Parmesan Weizen, Ei, Milch 18,50

### Mediterranes Curry

mit Reis & Zuckerschoten Vegan 16,50

## VOM GEFLÜGEL...

### Poulardenbrustfilet „Florida“

mit Pfirsichhälften, Rahmsauce,  
Mandeln, Kroketten & Salat

Weizen, Milch, Ei 23,50

Gebratenes Poulardenbrustfilet  
mit pikanter Curry-Kokos-Sauce,  
Zuckerschoten und Reis

23,50

## FISCHKOMBINATION

Goldbraun gebratenes  
Schollenfilet mit Garnelen auf Rahm-  
kohlrabi & Salzkartoffeln Milch, Fisch 24,50

*Wat op d'r Disch kütt,  
es met Hätz jemaht.*

## VOM SCHWEIN...

### Bergisches-Kröstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei und Salatbeilage Weizen, Ei, Milch 17,90

\*Knuspriges Schweineschnitzel mit Zwiebel-Paprika-Sauce Weizen, Ei, Milch  
oder Champignon-Rahm-Sauce dazu Pommes frites und Salat 18,90

\*Saftiges Schweinerückensteak mit gerösteten Zwiebeln,  
Champignons, ger. Speck, Hollandaise, Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4 23,50

\*Schweinemedallions „Mourillio“ mit Champignons, Sauce Hollandaise,  
Pommes frites und Salat Milch, Ei 24,90

## LN BURGER

Hausgemachtes Burgerpatty von Rind, Schwein & Wild mit  
Salat, Tomate, Gurke, Kräuteraiole, geschmorten Zwiebeln &  
Bacon belegt, dazu Pommes frites Weizen, Milch, Ei

17,00

## VOM RIND...

\*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salat Weizen, Milch 29,90

Holzfallersteak mit gerösteten Zwiebeln, geräuchertem Speck, 200g 31,90  
Kräuterbutter, Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4 300g 38,90

\*Bandnudeln in Kräuter-Sahne mit rosa gebratene Roastbeefstreifen,  
Kirschtomaten, Rucola & Parmesan Weizen, Ei, Milch 30,90

## REGIONALER GENUSS

Ofenfrische Wildlasagne mit Champignons & Salat Weizen, Milch 17,50

Wildragout aus heimischen Wäldern mit Champignons, Kartoffelklößen & Apfelmus-Preiselbeeren Weizen, 3, 5 24,90

Wildbratwurst trifft Wildschweinschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 3, 5 20,90

Zarter Rehkeulenbraten serviert mit Wildpfeffersauce, Champignons, Grünkohl & Rote-Beete-Gnocchi Weizen, 4 29,90



## Bergische Klassiker

### VORSPEISEN

Ein Reibekuchen nach Omas Art  
mit Apfelmus Weizen, Ei, 1, 5 6,90

### Als Hauptgang

Drei Reibekuchen mit geräuchertem  
Lachs & Kräuterquark Weizen, Ei, Milch, Fisch 17,90

### HAUPTGÄNGE

#### Kraftprotz

Bergisches Cordon Bleu gefüllt mit  
Kartoffeln, Zwiebeln & Speck, dazu  
Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4 23,90

#### Heimatglück

Rheinisch-Bergischer Sauerbraten  
mit Rosinensauce, Kartoffelklöße &  
Apfelmus Weizen, 1, 5 23,90

#### Knuspriger Entenbraten

mit Rahmkohlrabi & Kartoffeln Milch 24,50

#### Bergisches Surf and Turf

Gebratenes Zanderfilet trifft auf  
Bergische Mettende, serviert mit  
Grünkohl & Kartoffeln Weizen, 1, 6, 4 24,50

#### Hans-Dampf

Deftige Frikadelle mit geschmorten  
Zwiebeln, Essiggurke, Spiegelei,  
dazu Pommes & Salat Weizen, Ei, Milch, 1

15,50