



Unsere Speisekarte

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

Frühlings-Spritz

Hausmarke Sekt mit Holunderblütensirup & 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

Zweifarbige Bärlauch-Kartoffelsuppe mit Gemüsekrapfen Vegetarisch, Milch, Weizen, Ei 7,30

Vegane Suppe auf Anfrage Vegetarisch, Milch 6,90

AUS DEM GEMÜSEGARTEN...

Frühlings Blattsalat

mit Bärlauchdressing, Erdbeeren, grünem Spargel, gebackenem Mozzarella & Acetoo Balsamico 19,50

Milch, Weizen

Avocado-Kräuter-Pasta

Bandnudeln in Avocado-Kräutercreme, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan 18,50

Weizen, Ei, Milch

Mediterranes Curry

mit Reis & Zuckerschoten Vegan 17,50

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Der Elsässer

mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch & Käse Weizen, Milch, 4

15,60

Frühlingsgarten

mit Bärlauch-Creme Fraiche, Zwiebeln, grünem Spargel, Erdbeeren & Rucola Weizen, Milch

16,30

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

In Bärlauch paniertes Cordon bleu mit Tomate, Kartoffel,
Speck & Zwiebel gefüllt, dazu Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4, 24,30

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

VOM RIND...

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

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

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

REGIONALER GENUSS

Ofenfrische Wildlasagne mit grünem Spargel & Champignons Weizen, Milch 18,90

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

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

LN BURGER

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

17,00

VOM GEFLÜGEL...

***Poulardenbrustfilet in Ei gebraten „Florida“** mit Pfirsichhälften, Rahmsauce und Mandeln, Kroketten & Salat Weizen, Milch, Ei 23,50

***Gebratenes Poulardenbrustfilet an Bärlauchsauce** mit Tomaten, Zuckerschoten & Reis Milch 23,50

