

Unsere Speisekarte

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Herbst-Winterspritz

Aperol mit Apfelsaft, Zimt und
Hausmarke Sekt aufgefüllt

0,2l 7,90

Alkoholfreier (Bitteraperitivo) Aperol

0,2l 5,90

Holunder Fit mit Beeren (alkoholfrei)

0,3l 3,90



SUPPEN & VORSPEISEN

Feines Pilzcremesüppchen Milch

7,00

Kürbissuppe Vegan

6,90

Herbstliches 3erlei

Kürbissuppe, Serviettenknödel mit Kürbis-Chutney trifft auf
knackigem Feldsalat Weizen, Milch, Ei

12,50

FRISCH & KNACKIG

Herbstlicher Blattsalat

17,90

an Kräutervinaigrette mit Rotebeete, Kürbis, Feta und Nüssen Milch, Nuss

Geschwenktes Pak Choi Gemüse

16,90

mit Hokkaidokürbis und Kräuterbandnudeln Weizen, Ei

Vegan: Rote-Beete-Carpaccio

16,90

mit gebackenem Blumenkohl, Nüssen und Herbstsalat Weizen, Nuss





VOM SCHWEIN

Bergisches-Kröstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei und Salatbeilage Weizen, Ei, Milch

17,90

*Knuspriges Schweineschnitzel mit Zwiebel-Paprika-Sauce

oder Champignon-Rahm-Sauce dazu Pommes frites & Salat Weizen, Ei, Milch

19,90

Bergisches Cordon bleu

gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck, serviert mit Kürbis-Pommes, Aioli und Salat Weizen, Ei, Milch, 4

24,00

Saftiges Schweinerückensteak

mit gerösteten Zwiebeln, Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat Weizen, Milch

24,50

*Schweinemedallions „Mourillio“

mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat Milch, Ei

25,50

VON DER PUTE

*„Florida“ Poulardenbrustfilet in Ei gebraten

mit Pfirsichen, Rahmsauce & Mandeln, Kroketten und Salat Weizen, Milch, Ei

24,30

„Försterin“ Poulardenbrustfilet

mit Kürbis-Zucchini-Gemüse, Champignons und Kroketten Weizen, Ei

24,50

VOM RIND

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Pommes frites & Salat Weizen, Milch

29,90

Holzfällersteak

mit gerösteten Zwiebeln, geräuchertem Speck, Kräuterbutter, Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4

200g 31,90

300g 38,90

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Champignons, Zucchini-Gemüse, Kürbis-Pommes und Aioli Milch

31,90

Flink dazu bestellt:

Portion hausgemachte Kürbis-Pommes mit Aioli

4,50

