



# Vorneweg

Bunte Herbstsalate mit Chicorée, eingelegtem Kürbis, Gurke  
Gartenkresse, Croutons und gerösteten Kernen 12,50 €

*Zusätzlich mit:*

Gebratene Schweinefiletstreifen mit Champignons +6,90 €

Lachswürfel in Tempurateig gebacken (ca. 50g) +5,90 €

Kleiner Herbstsalat 6,90 €

*Wahlweise mit Apfel-Balsamico-Dressing oder Limonen-Joghurt-Dressing*

# Mittendrin



Flammkuchen aus dem Steinbackofen „Elsässer“  
mit Gewürzschmand, Lauch und gewürfeltem Speck 12,90 €

Flammkuchen „Griechische Art“  
mit Knoblauch-Schmand, mariniertem Fetakäse,  
eingelegter Peperoni und Kirschtomaten 13,90 €

Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis mit Sahnehaube,  
gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 9,90 €

Tagliatelle in Trüffel-Rahmsauce  
mit lila Kartoffelchips *klein* 13,90 €  
*groß* 18,90 €





## *Hauptsächlich*

Rheinischer Sauerbraten in eigener Sauce  
mit Grafschafter Melasse an Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelkloß

24,90 €

Gebratenes Filet vom tagesaktuellen Wildfang-Fisch  
mit Krustentiersauce, Spinat-Kürbis-Gemüse  
und Mandel-Kroketten

26,90 €

Rumpsteak vom jungen Weiderind (250g)  
mit Thymian-Schalottenjus, gebratenen Kräuterseitlingen  
und Kartoffel-Gratin

32,90 €



## *Kölsche Kleinigkeiten*

Halver Hahn – Holländischer Gouda,  
rote Zwiebeln und Röggelchen

6,90 €

Metthäppchen vom Landschwein,  
rote Zwiebeln und Röggelchen

6,40 €

Speckpfannkuchen

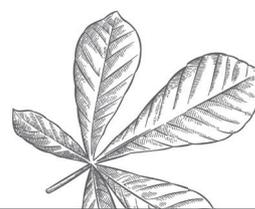
10,90 €

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln

11,90 €

Schweinkopfsülze mit Remoulade und roten Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

14,50 €





Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie  
Preiselbeeren, Toast und Butter 13,90 €

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef  
Remouladensauce, Röstkartoffeln und Gewürzgurke 19,90 €

## *Zu guter Letzt*



Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille 10,50 €

„Kürbis-Tartelette“  
Mürbteig, Kürbis-Gewürzcreme, Aufschlag-Ganache  
und Kürbiskern-Praline 10,90 €



Sehr gern servieren wir Ihnen die meisten Speisen auch als Kinder- oder Seniorenportionen! Der Preis reduziert sich dadurch um 3,50 €.

Bitte wenden Sie sich an den Service, falls Sie eine Sonderkostform wünschen oder Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben.

Ein Wechsel der Beilagen wird mit 4,50 € berechnet.

*Wir wünschen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.*