

Unsere Speisekarte

Frühstück

Von 10.00 h bis 12.00 h Kaffee "SATT" ----- Kaffee klatsch mit Kaffee soviel man mag

Kleines Frühstück 3,50€
1 ofenfrisches Brötchen, dazu Marmelade, Butter, 1 Scheibe Gouda, Tasse Kaffee

Großes Frühstück 6,50€
2 ofenfrische Brötchen, Marmelade, Nutella, Butter, 1 Scheibe Gouda, 1 Scheibe Salami, 1 gekochtes Ei, 1 Glas Fruchtsaft, Tasse Kaffee

Jeden Montag ----- Frische Reibekuchen -----

Mittwoch ab 11.30 Uhr ----- Ofenfrische Grill-Hähnchen !!
***** Vorbestellung wird empfohlen !!

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Hausgemachtes Krabbencocktail
fruchtig, mit Cocktailsauce mariniert, dazu Toast

Suppen

Fruchtige Curryrahmsuppe 3,50€

Hausgemachte Festtagssuppe 4,50€
mit reicher Einlage

Hauptgerichte

Rheinischer Pfefferpothast 14,90€
Herzhafte Rinderquerrippe in Zwiebel-Würzsud gegart, Petersilien-Brotsauce, Kartoffeln, Salatgarnitur

Brauhausschnitzel
paniertes Schweineschnitzel, dazu eine Sauce aus Champignons, Silberzwiebeln, Speck mit Bratkartoffeln, Salatgarnitur serviert

Steaks vom Grill
Hüftsteak oder Rumpsteak

Hausgemachtes Hirschedelgulasch
mit frischen Waldpilzen, in Rahmsauce, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Mandelbällchen

"Ossubuco Milanese"
Geschmorte Kalbshaxen-Scheibe mit knackigem Gemüse in eigener Sauce, dazu schwarze Nudeln

Fischspezialitäten

Forelle in Mandelbutter gebraten
dazu zerlassene Butter, Kartoffeln & Salat

Vegetarische Gerichte

Bunte Gemüsepfanne mit Kräutern
dazu Rosmarinkartoffeln

Bunte Salatauswahl
Frische Saisonsalate in Johurtdressing, umlegt mit hausgemachten Salaten wie z.B. Gurkensalat, Rotkraut und Weißkraut-Salat, Möhrensalat oder frischen Tomatensalat mit Basilikum

Desserts

Gefüllte Sharon-Frucht
mit Vanille und Amaretto - Fruchtspiegel

Herzhaftes aus dem Ofen

Montags-----Ofenfrische Schweinshaxen-----9,50€
dazu Dukelbier-Kümmelsauce & Brot -----Vorbestellung empfohlen

1/2 Hähnchen -----Mitwochs!!!-----4,90€
herzhaft gewürzte und gegrillte Hähnchen, frisch aus unserem Ofen Zu diesem Gericht empfehlen wir eine Vorbestellung , da wir unsere
Hähnchen nur frisch im Grill zubereiten und keine Bevorratung halten