

Jetzt geht's lo..hos....

1	Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder	1 Dipp	3,50 €
2	Gänseschmalz oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	3 Dipp's	6,50 €
3	Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen	Gr.	15,90 €
4	und frischen Parmesanspänen	Kl.	9,90 €
5	Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter		4,50 €
6	Frischer Räucherlachs an einem Minisalat dazu Senf-Honig-Dilldipp und frischen Kartoffelröstis		14,90 €
7	Gebackene Speckdatteln mit Aioli		7,90 €

Schmuddelwetterwärmer....

8	Maronen-Apfelcremesuppe mit Calvadosahne		6,90 €
9	Rote-Bete-Kartoffelcreme mit Sahneklecks		6,50 €

So.. nu ham mer den Salat.....

20	Knackiger Gartensalat in Blaubeer-Pienenkern-Dressing mit Streifen vom Rinderfilet und gebratenen Pilzen		18,90 €
21	Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing mit Tranchen von der gebratenen Gänsebrust		19,90 €
22	Salat Mediterranée, frischer Blattsalat in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen in Kräuter-Knoblauchrahm		16,90 €
83	Kleiner Beilagensalat		5,00 €

alle Preise inkl. MWST

Für die Kleinen Gäste

30	Hähnchenbrust mit Bandnudeln	7,90€
31	Kleines Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	7,90€

MEGA -VEGA ...

40	Bandnudeln mit Pastinaken-Karotten-Lauch in Rahm und mit Ziegenkäse überbacken	14,50 €
41	Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	14,50 €
42	Dicker Ofenapfel gefüllt mit Tomaten-Kohlgemüse in Rahm und Käse überbacken	14,50 €
43	Kräuter-Käse Eier-Knöpfle mit gebratenen Zwiebeln (wenn Sie mögen auch mit Speck 1)	14,50 €

Petri Heil

50	Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten , <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter(a) <u>oder</u> Kräuterrahm(b) <u>oder</u> Curryrahm(c) <u>oder</u> Dijonsenfrahm (d), mit ofenwarmem Baguette	Gr: 26,90 € Kl: 19,90 €
51	Lachsfilet im Karoffelmantel an Rote-Bete-Lauchgemüse	26,90 €
52	Zanderfiletstück auf der Haut gebraten auf Sellerie-Tomaten-Kartoffelstampf	27,90 €

alle Preise inkl. MWST

**Bei Unverträglichkeiten und oder Allergien
sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen Auskunft.**

Steaks und Co

Kreiere Dein eigenes Gericht

**Beachten Sie auch unsere Tafel mit den U.S. Prime Beef Angeboten
und unseren hausgemachten Burgern**

60	200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	22,90 €
61	300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	31,90 €
62	200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	18,90 €
63	300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	28,90 €
64	200 g Schweinefilet	13,90 €
65	200 g Schnitzel vom Schweinefilet	13,90 €
66	200 g Barberie Entenbrust	15,90 €
67	200 g Polnische Gänsebrust	15,90 €
68	200 g Hirschrücken	25,50 €
69	200 g Hähnchenbrust	14,90 €
70	ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind bis 1400 g Genug für 2 Personen (100g 6,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	Ab 69,50 €
71	180 g Zanderfiletstück	16,00 €
72	180 g Lachsfilet	16,00 €
73	Portion Pommes	5,00 €
74	Portion Süßkartoffelpommes	6,50 €
75	Frisches Kartoffelrösti	5,00 €
76	Portion Country-Potatoes	5,00 €
77	Portion Ofeneäpfel mit Quark	5,00 €
78	Portion Bandnudeln	5,00 €
79	Portion Eier-Knöpfle	5,00 €
80	Portion Kartoffelkloß	2,50 €
81	Portion Kartoffelstampf	5,00 €
82	Portion Hausgemachte Pallfyklöße	5,00 €
83	kleiner Blattsalat	5,00 €
84	Portion Buntes Mischgemüse	5,00 €
85	Portion Selleriepüree	5,00 €
86	Kugel Kräuterbutter	2,50 €
87	Pöttchen Rotweinschalotten	2,50 €
88	Pöttchen Portweinsauce	2,50 €
89	Pöttchen Gänse sauce	2,50 €
90	Pöttchen Cognacpfeffersauce	2,50 €
91	Pöttchen Wildsauce	2,50 €

alle Preise inkl. MWST

KAPPES GANS WILD

100	Hasenkeule in Rotwein-Birnensauce geschmort an Kohlgemüse und gebratenen Pallfyknödeln	32,90 €
101	Gänsebraten aus der Brust und aus der Keule in Majoransauce mit Backapfel, Kartoffelkloß und Apfel-Kirschrotkohl	35,90 €
102	Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln	36,50 €
103	Knusprig geschmorte Gänsekeule an Pastinaken-Tomaten-Lauchgemüse und gebratenen Kartoffelklößchen	35,90 €
104	Kurz gebratene Gänsebrust auf Apfel-Portweinrahm an Selleriestampf und Schupfnudeln	35,90 €
105	Gänserragout in Majoransauce mit Wurzelgemüsen und Eier-Knöpfle	35,90 €
106	Gunter : 300g Rinderfiletsteak an Blattsalaten in Beeren-Dijonsenf-Dressing mit einem Eimer Portweinsauce und Country-Potatoes	44,90 €

Ohh, du fröhliche.....

120	„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	5,00 €
121	Lebkuchen Parfait mit Schokoladensauce	8,90 €
122	Karamellisierte Calvados -Apfelspalten mit Walnusseis	8,50 €
123	Beerengrütze mit Walnußeis und Rahm	7,50 €
124	Warmer Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohneneis	9,50 €
125	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
126	Nur Eis ?? Kein Problem !! Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Erdbeere Haselnuss, Mango oder Banane	Kugel: 1,50 € Sahne: 0,50 €

alle Preise inkl. MWST

Degustationsmenü

(das Probiertochmalmenü)

Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter

Maronen-Apfelcremesuppe

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen
Pilzen und frischen Parmesanspänen

Gebackene Speckdatteln mit Aioli

¹

Sorbet mit Sekt

Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken
an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln

Degustationsdessertation

Ab 2 Personen

Pro Person 64,90 €

¹ Konservierungsmittel Nitritpökelsalz
E250, Kaliumjodat

**Allergene stehen in einer extra für Sie erstellen Karte
zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie
Unverträglichkeiten oder Allergien haben**

alle Preise inkl. MWST

Hausgemachte BURGER

auch für takeaway

160	Bergischer Löwen Burger	180 g	13,90 €
161	Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda	+ 180 g	6,90 €
170	US PRIME BEEF BURGER	200 g	15,90 €
171	Rotweinschalotten/Cheddar	+ 200 g	7,90 €
180	Focaccia BURGER Kalbfleisch Patty	200 g	14,90 €
181	Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto	+ 200 g	7,00 €

U.S. PRIME BEEF & CO

nur solange der VORRAT reicht

200	US. Prime Rinderfilet	200 g	39,00 €
201		300 g	54,00 €
210	US. Prime Rumpsteak	200 g	31,00 €
211		300 g	45,00 €
220	US. Prime Ribeye	300 g	45,00 €
221			
230	Kalbskotelette	300 g	29,00 €
231		500 g	47,00 €
233	Kalbsfilet	200 g	23,00 €
234		300 g	32,00 €