

2023

Kleiner Hunger

1	Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder	1 Dipp	3,50 €
2	Kräuterquark oder Tomatenpesto	3 Dipp's	6,50 €
3	Mit Blutwurst gefüllte Kartoffelröstis an Apfelmus und kleinem Salatbouquet		9,90 €
4	Norwegischer Räucherlachs an Dipp mit kleinem Salat und hausgemachten Kartoffelrösti		14,50 €
5	Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen	Gr.:	14,90 €
6	Tomaten & Pilzen und frischen Parmesanspänen	Kl.:	9,90 €
7	Gambas al ajillo		9.50 €

Suppenkaspers Lieblinge

8	Petersilienwurzelsuppe mit Klecks		6,50 €
9	Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben ₁		6,90 €

Knackig frisch auf'n Tisch

20	Wintersalat in Balsamico-Dijonsenf-Dressing mit Streifen vom Rinderfilet und Pilzen		19,90 €
21	„SEE-SALAT“ in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen		18,50 €
22	Salatarrangement in Waldbeer - Dressing mit Tranchen von der Hähnchenbrust und Orangenfilets		17,90 €
109	Kleiner Salat		5,00 €

Alle Preise inkl. MWST
1 Natriumnitrat E 250

2023

Für KLEINE Gäste

30	Hausgemachte Kartoffelröstis mit Apfelkompott	5,90 €
31	Curcuma-Capellinis mit Tomate-Paprika und frischem Parmesan	7,90 €
32	Hähnchenbrust mit Pommes	7,90 €

Mega VEGA

40	Blattspinat á la creme und Tomate im Eäpel mit Ziegenkäse überbacken	14,50 €
41	Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	14,50 €
42	Curcuma Capellinis mit gebratenem Fenchel-Tomate- Lauch und frischem Parmesan	14,50 €
43	Risotto mit buntem Gemüse in Curryrahm und Käse überbacken	14,50 €

Fischers Fritze

50	Zanderfiletstück auf der Haut gebraten mit Paprika-Lauch - Risotto	26,90 €
51	In Butter gebratenes Lachsfilet mit Curcuma-Capellinis und Blattspinat a` la creme	26,90 €
52	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.: 27,90 €
53		Kl.: 19,90 €

Alle Preise inkl. MWST

2023

Pfannomenal

60	Tranchen vom Angus- Roastbeef mit Rosmarin gebraten an Karotten-Fenchel-Gemüse und hausgemachten Rösti	28,90 €
61	Barbarie-Entenbrustfilet in Ahornsirup gebacken auf Pastinaken-Pilz-Lauchgemüse- Risotto	28,90 €
62	Rinderfiletsteak mit Portweinsauce an Pilz-Paprika-Lauchgemüse und Country Potatoes	36,90 €
63	Hähnchenbrust mit Käse überbacken mit Pilzen a` la creme im Ofeneäpel	19,90 €
64	Schweinefilet Medaillons auf Portweinsauce an Blattspinat- Curcuma- Capellinis	21,90 €
65	Gemischte Filetwürfel mit Pilzen, Karotte, Pastinake und Lauch in Cognacrahm an hausgemachten Rösti	26,90 €
66	GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	44,90 €

Süße Versuchung

70	Apfelspalten in Calvados mit Walnußeis	8,90 €
71	„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	5,00 €
72	Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	9,90 €
73	Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	9,90 €
74	Rote Grütze mit Pistazieneis und Schlag	7,50 €
77	Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne	8,50 €
78	Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel : 1,50 €
79	Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Banane, Zitronensorbet, Erdbeere, Haselnuss, Mango	Sahne : 0,50 €

inkl. Mwst

2023

Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

Mit Blutwurst gefüllte Kartoffelröstis an Apfelmus
und kleinem Salatbouquet

1

Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben

1

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen
Tomaten & Pilzen und frischen Parmesanspänen

Gambas al ajillo

Sorbet mit Sekt

Tranchen vom Angus- Roastbeef mit Rosmarin gebraten
an Karotten-Fenchel-Gemüse und hausgemachten Rösti

Degustations-Dessertation

Ab 2 Personen

Pro Person 65,90€

inkl Mwst

1 Natriumnitrat E250

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

2023

Steaks und Co

Kreiere Dein eigenes Gericht

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

90	200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	23,90 €
91	300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	32,90 €
92	200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	19,90 €
93	300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	28,90 €
94	200 g Schweinefilet	14,90 €
95	200 g Schnitzel vom Schweinefilet	14,90 €
96	200 g Barberie Entenbrust	17,90 €
97	200 g Hähnchenbrust	14,90 €
98	ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind bis 1400 g Genug für 2 Personen (100g 6,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	Ab 69,50 €
99	180 g Zanderfiletstück	16,90 €
100	180 g Lachsfilet	16,90 €
101	Portion Pommes	5,00 €
102	Portion Süßkartoffelpommes	6,00 €
103	Portion Kartoffelrösti	5,00 €
104	Portion Country-Potatoes	5,00 €
105	Frisches Ofeneäpfel mit Quark	5,00 €
106	Portion Risotto	5,00 €
107	Portion Curcuma Capellinis	5,00 €
108	Portion Rahmspinat	5,00 €
109	kleiner Blattsalat	5,00 €
110	Portion Gemüse	5,00 €
111	Kugel Kräuterbutter	
112	Pöttchen Cognac Pfeffersauce	2,50 €
113	Pöttchen Rotweinschalotten	2,50 €
114	Pöttchen Portweinsauce	2,50 €

Hausgemachte BURGER

auch für takeaway

120	Bergischer Löwen Burger	180 g	13,90 €
121	Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/ Gouda	+ 180 g	7,50 €
123	U.S.PRIME BEEF BURGER	200 g	17,00 €
124	Rotweinschalotten/Cheddar	+ 200 g	9,00 €
125	Focaccia BURGER Kalbfleisch Patty	200 g	16,00 €
126	Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/ Tomatenpesto	+ 200 g	8,50 €

U.S. PRIME BEEF & CO

auf Vorbestellung

U.S. Prime Rinderfilet	200 g	40,00 €
	300 g	57,00 €
U.S. Prime Rumpsteak	200 g	32,00 €
	300 g	47,00 €
U.S. Prime Ribeye	300 g	47,00 €
	500 g	65,00 €
Kalbskotelette	300 g	30,00 €
	500 g	50,00 €
Kalbsfilet	200 g	24,00 €
	300 g	36,00 €

Nur solange der Vorrat reicht