

SPEISEN

Vorspeisen

Tomatencremesuppe ^A
Kräuter der Saison 6,20

Salat von der Salatbar

Beilagensalat ^{A, B, C, D, E} 4,60

Mittlerer Salatteller ^{A, B, C, D, E} 9,80

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,90

+ Käse- und Schinkenstreifen ^{A, F, G, H, I} 6,20

Großer Salatteller ^{A, B, C, D, E} 11,60

Vegetarisch/ Vegan

Bratlinge aus heimischen Getreidesorten ^{A, B, F, G, O}

provencialischer Tomatensoße, frittierte Kartoffelecken 14,60

Gemüsecurry verfeinert mit Kokosmilch, Reis 14,60



Rheinische Spezialitäten

Hausgemachter Döbbeckoche ***Werners Art*** ^{E, F}
Apfelmus 12,20

Rhenser Pfännchen ^{A, E, F}

2 Schweinemedallions, hausgemachter Döbbeckoche & Champignonrahmsauce
13,40

Klassiker

***Roter Ochse* Grillteller (300 g)** ^F

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel, Bacon, Grilltomate, Zwiebeln,
frittierte Kartoffelecken 24,80

Schweinemedallions ^{A, E, F}

in Kräuterkruste, Gemüse, hausgemachter Döbbeckoche 20,20

Kalbs-Rahmgeschnetzeltes ^{A, B, E}

hausgemachte Spätzle 17,80

Hähnchenbrust ***Florentiner Art*** ^{A, B, E}

Blattspinat verfeinert mit Ziegenkäse & Schmand, Tagliatelle 18,20

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Bitte beachten Sie, dass es trotz unserer Bemühungen und hohen Standards in Sachen Qualitätssicherung zu Kreuzkontaminationen kommen kann und unsere Speisen Spuren von Gluten, Laktose und Nüssen aufweisen können. Wenden Sie sich bei Bedenken und für Informationen zu Allergenen bitte an unser Personal.

A- Laktose, B- Gluten, (B1- Weizen- B2 Roggen- B3 Dinkel- B4 Hafer- B5 Einkorn B6 Gerste) C- Sellerie, D- Nüsse, E- Ei, F- Nitrit, G- Konservierungsstoffe, H- Antioxidationsmittel, I- Phosphat, J- Geschmacksverstärker,

K- Farbstoff, L- Süßungsmittel, M- Koffein, N- Chinin, O- Soja

SPEISEN

Wildspezialitäten

Wildbraten ^{A, B1-6, E}

Apfelrotkohl, Serviettenknödel, Preiselbeeren 20,20

geschmorte Hasenkeule ^{A, B1-6, C, E}

in Kräutersoße, Serviettenknödel, Apfelrotkohl 20,20

Wildragout ***Hubertus*** ^{A, B1, F}

Schinkenklöße, Apfeling, 19,80

Schnitzel

Paniertes Schnitzel (180g roh), Pommes

↳ Schweinerücken ^{A, B, E} 15,60

↳ Hähnchenbrust ^{A, B, E} 16,60

+ Knuspermantel ^{A, B, E} 1,90

+ Schmorzwiebeln 3,30

+ Rahmsoße ^A 2,40

+ Waldpilzsoße ^A 5,20

+ Champignonrahmsoße ^A 4,60

Hausgemachter Apfelstrudel ^{A, B1, 6, E, O}
mit Sahne 5,80

Speisen vom Rind

Rumpsteak (200g) ***Sous Vide gegart*** ^{A, B, C}
in Schalottensauce, Bechamelkartoffeln 24,80

Spießbraten vom Rindermacken ^F
Schmorzwiebeln, Biersoße, Bratkartoffeln 20,40

Rinderroulade ^{A, B, E, F}
Apfelrotkohl, Serviettenknödel 17,20

Kohlroulade ^F
Rinderhackfleisch, Speck-Zwiebel-Soße, Salzkartoffeln 16,40

Rinderbraten ^{A, B, E}
Apfelrotkohl, Serviettenknödel 18,20

Rindergulasch ^{B, E}
Tagliatelle 15,80

Vanilla – Mix ^{A, K, M, E}
Vanilleeis + Eierlikör / Baileys / Espresso
4,20
+Sahne 0,90

Dessert

Geschwipster Espresso ^{A, K, M, E}
Espresso, Baileys oder Eierlikör
5,20
+Sahne 0,90



Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Bitte beachten Sie, dass es trotz unserer Bemühungen und hohen Standards in Sachen Qualitätssicherung zu Kreuzkontaminationen kommen kann und unsere Speisen Spuren von Gluten, Laktose und Nüssen aufweisen können. Wenden Sie sich bei Bedenken und für Informationen zu Allergenen bitte an unser Personal.

A- Laktose, B- Gluten, (B1- Weizen- B2 Roggen- B3 Dinkel- B4 Hafer- B5 Einkorn B6 Gerste) C- Sellerie, D- Nüsse, E- Ei, F- Nitrit, G- Konservierungsstoffe, H- Antioxidationsmittel, I- Phosphat, J- Geschmacksverstärker, K- Farbstoff, L- Süßungsmittel, M- Koffein, N- Chinin, O- Soja