

SPEISEN

Vorspeisen

Tomatencremesuppe ^A
Kräuter der Saison 6,20

Salate

Beilagensalat ^{A, B1, C, D, E} 4,60

Mittlerer Salatteller ^{A, B1, C, D, E} 9,80

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,90

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

Großer Salatteller ^{A, B1, C, D, E} 11,60

Rheinische Spezialitäten

Hausgemachter Döbbeckoche *Werners Art* ^{E, F}

Apfelmus 12,20

Rhenser Pfännchen ^{A, E, F}

2 Schweinemedallions, hausgemachter Döbbeckoche & Champignonrahmsauce 13,40

Winzersteak gefüllt mit Zwiebeln, mariniert mit Riesling ^F

Bratensoße, Speck-Bratkartoffeln 18,20

Vegetarisch/ Vegan

Bratlinge aus heimischen Getreidesorten ^{A, B 1-6}
provenzalische Tomatensoße, frittierte Kartoffelecken 14,60

Gemüsecurry verfeinert mit Kokosmilch, Reis 14,60



Speisen vom Rind

Rumpsteak (200g) ^A

Pfefferrahmsauce, frittierte Kartoffelecken 24,80

Spießbraten vom Rindernacken ^F

Schmorzwiebeln, Biersoße, Speck-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

Deutsch Beefsteak (Rinderhack) ^{A, F}

Champignonrahmsauce, Speck-Bratkartoffeln 16,80



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

Wildsülze aus eigener Herstellung ^{A, B1, C, D, E, F}
Speck-Bratkartoffeln, Salatbouquet 19,80

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

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

Dessert

Vanilla – Mix ^{A, K, M, E}

Vanilleeis + Eierlikör/ Baileys/ Espresso
4,20

+Sahne 0,90

O-Ma (Orange-Maracuja-Joghurt-Drink) mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Geschwipster Espresso ^{A, K, M, E}

Espresso, Baileys oder Eierlikör
5,20

+Sahne 0,90

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

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