SPEISEN

Vorspeisen

Tomatencremesuppe [A]
Kräuter der Saison 6,90

Salate

Beilagensalat [A, B1, C, D, E] 5,20

Mittlerer Salatteller [A, B1, C, D, E] 10,90 **Großer Salatteller** [A, B1, C, D, E] 12,90
+ gebratene Hähnchenbruststreifen 8,80
+ Käse- und Schinkenstreifen [A, F, G, H, I] 6,90

Rheinische Spezialitäten

Hausgemachter Döbbekoche *Werners Art* [E, F]
Apfelmus 13,60

Rhenser Pfännchen [A, E, F]
2 Schweinemedaillons, hausgemachter Döbbekoche & Champignonrahmsoße 15,20

Winzersteak gefüllt mit Zwiebeln, mariniert mit Riesling [F]
Bratensoße, Speck-Bratkartoffeln 20,30

Vegetarisch/ Vegan

Bratlinge aus heimischen Getreidesorten [A, B 1-6]
provencalische Tomatensoße, frittierte Kartoffelecken 16,60

Gemüsecurry verfeinert mit Kokosmilch, Reis 16,60

Speisen vom Rind

Rumpsteak (200g) [A]
Pfefferrahmsauce, frittierte Kartoffelecken 27,60

Spießbraten vom Rindernacken [F]
Schmorzwiebeln, Biersoße, Speck-Bratkartoffeln 22,90

Rinderroulade [A, B, E, F]
Apfelrotkohl, Serviettenknödel 19,50

Kohlroulade [F]
Rinderhackfleisch, Speck-Zwiebel-Soße, Salzkartoffeln
18,80

Rinderbraten [A, B, E]
Apfelrotkohl, Serviettenknödel 20,60

Rindergulasch [B, E]
Tagliatelle 17,80

Deutsch Beefsteak (Rinderhack) [A, F]
Champignonrahmsoße, Speck-Bratkartoffeln 18,70

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 22,80

Wildsülze aus eigener Herstellung A, B1, C, D, E, F
Speck-Bratkartoffeln, Salatbouquet 22,40

Wildragout *Hubertus* A, B1, F
Schinkenklöße, Apfelring 22,40

Klassiker

***Roter Ochse* Grillteller (300 g)** F
Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel, Bacon, Grilltomate, Zwiebeln, frittierte Kartoffelecken 27,80

Schweinemedaillons A, E, F
in Kräuterkruste, Gemüse, hausgemachter Döbbekoche 22,60

Kalbs-Rahmgeschnetzeltes A, B, E
hausgemachte Spätzle 20,20

Hähnchenbrust *Florentiner Art* A, B, E
Blattspinat verfeinert mit Ziegenkäse & Schmand, Tagliatelle 20,40

Schnitzel

Paniertes Schnitzel (180g roh), Pommes
- **Schweinerücken** A, B, E 17,40
- **Hähnchenbrust** A, B, E 18,60

+ Knuspermantel A, B, E 1,90
+ Schmorzwiebeln 3,30
+ Rahmsoße A 2,80
+ Champignonrahmsoße A 5,00

Dessert

Vanilla – Mix A, K, M, E
Vanilleeis + Eierlikör/ Baileys/ Espresso
4,80
+Sahne 1,20

Geschwipster Espresso A, K, M, E
Espresso, Baileys oder Eierlikör
5,80
+Sahne 1,20

O-Ma (Orange-Maracuja-Joghurt-Drink) mit einer Kugel Vanilleeis 4,80

Hausgemachter Birnenstrudel A,B1,6,E,O
mit Sahne 6,60

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