

Gerne ändern wir die Beilagen nach Ihren Wünschen, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen oder zu Stoßzeiten nicht möglich ist.

Suppen

zur Suppe reichen wir Brot

Rinderkraftbrühe Eierstich Klößchen Gemüse	klein	7,50	groß	12,00
Pfifferling Cremesuppe Pfifferlinge 	klein	7,50	groß	12,00
Garnelenspieß dazu				+8,80

Vorspeisen | Salate | zum Salat reichen wir Brot und Butter

Bauernsalat  , gemischte Blattsalate Gurke Tomate Schafskäse Oliven Peperoni Zwiebelringe Basilikum Vinaigrette				18,90
Großer Vitaler Sommersalat  gemischte Blattsalate Tomate Gurke Paprika geröstete Kerne Sprossen Früchte hausgemachtes Himbeerdressing				17,40
noch was Leckerer dazu:				
Portion gebratene Pfifferlinge				+ 7,00
Thunfisch oder zwei Matjesfilets				+ 4,50
Schafskäse				+ 3,50
gebratene Hähnchenbrust oder gebratener Garnelenspieß				+ 8,80
Hausgebeizter Lachs Senfdillsauce Salat Röstitaler				17,50
Garnelen - Lollyspieße Brot Salat Aioli Thai Mango Sauce				14,90
Gefülltes Panini  gegrilltes Panini Brot bunter Salat Gurke Tomate Zwiebeln Pulled wie Hähnchenfilet Zaziki				17,90
 Veganer Burger , (ca. 130 g Patty aus Mais, Blumenkohl, Karotten und Paprika) Vegane Mayo Salat Essiggurke Tomate Pommes frites				16,40

Flammkuchen aus dem Ofen

Flammkuchen Elsässer Art, Creme Speck Zwiebeln Rucola				13,20
Flammkuchen griechischer Art  , Creme Zwiebeln Schafskäse Paprika Oliven Peperoni Rucola				15,30
Flammkuchen Hawaii, Creme gekochter Schinken Ananas Pfirsich Käse Rucola				14,40
Flammkuchen Rheinschiffer, Creme Zwiebeln Paprika Lachswürfel Champignons Rucola				15,30

für unsere kleinen Gäste haben wir eine Kinderkarte, bitte wenden Sie sich an unseren Service

 =Vegetarisch (alle Vegetarischen Gerichte sind auch mit leichten Abwandlungen Vegan möglich)

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder zur Fleischherkunft geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Nudeln | Vegetarisch | Vegan

Bandnudeln mit frischen Champignons 

Champignons | Pesto | Sahne | Rucola | Parmesan

16,80

Bandnudeln „Black Tiger“

Riesengarnelen | ital. Kräuter | getrocknete Tomaten | Pernod | Rucola | Parmesan

21,00

Feta Pfännchen 

Fetakäse | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Oliven | Olivenöl | gebacken | Brot

15,50

Gemüse Pfännchen  **Vegan**

buntes Gemüse | Cockailtomaten | Kartoffeln | Olivenöl | gebacken

15,50

Hauptspeisen vom Schwein und Rind

Reeser Landteller | Rostbratwurst | Bratkartoffeln | Salat oder Gemüse

13,60

Curry Wurst | hausgemachte Currysauce | Pommes frites | Salat oder Gemüse

15,60

Burger vom Black Angus Beef 200 g | Remouladensauce | Salat | Tomate | Käse

Essiggurke | rote Zwiebelmarmelade | BBQ-Sauce | Pommes frites

21,30

Schweineschnitzel „Küchenmeisterart“

hausgemachte Sauce Hollandaise | Pommes frites | Salat oder Gemüse

20,80

Schweineschnitzel, Wienerart | oder mit Champignonrahmsauce | oder Pfeffersauce

Pommes frites | Salat oder Gemüse

20,80

Schweineschnitzel „Schweizerart“,

Schinken | Tomate | Käse überbacken | Rösti | Salat oder Gemüse

20,80

Ungarisches Rindergoulasch,

Paprika | Champignons | Bandnudeln | Salat oder Gemüse

20,30

Rumpsteak, ca. 200 g vom Angus Rind,

rote Zwiebelmarmelade | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Salat oder Gemüse

32,90

Pfefferrumpsteak, ca. 200 g vom Angus Rind,

Pfeffersauce | Pommes frites | Salat oder Gemüse

34,10

Niederrheinischer Rindertafelspitz, im Wurzelsud gegart,

Remouladensauce | Bratkartoffeln | Salat oder Gemüse

24,00

Beilagen Änderung in Bratkartoffeln

1,50

 =Vegetarisch (alle Vegetarischen Gerichte sind auch mit leichten Abwandlungen **Vegan** möglich)

Hauptspeisen Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Züricher Art“ Champignonrahmsauce Rösti Salat oder Gemüse	22,50
Hähnchenbrustfilet „indisch“ Curryfrüchtesauce Kroketten Salat oder Gemüse	22,50
Hähnchenbrust „Italia“ Bandnudeln Tomatensauce Tomatenscheiben Käse überbacken Rucola Salat oder Gemüse	22,50

Hauptspeisen Fisch | „neuer“ Matjes

Schollenfilet gebraten „Finkenwerder Art“ Speckwürfel Remouladensauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	25,90
Hamburger Pannfisch vom Rotbarschfilet Dijon Senfsauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	24,80
Lachsfilet auf der Haut gebraten Bandnudeln hausgemachtes Pesto Brokkoli Kirschtomaten	26,90
Vier Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“ Salatbouquet Preiselbeer Sahne Hausfrauensauce Zwiebelringe Bratkartoffeln	20,40
Vier Holländische Matjesfilets „Hamburgerart“ Zwiebelringe Speckbohnen Bratkartoffeln	20,40
Vier Holländische Matjesfilets „Rheinland“ Zwiebelringe Preiselbeer Sahne Vollkornbrot Butter	18,30

frische Pfifferlinge

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen ✓ herzhaft und süß Sahne Preiselbeeren Pesto Pfifferlinge Rucola Parmesan	19,50
Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm Kroketten Preiselbeerbirne Salat oder Gemüse	23,40
Flammkuchen Pfifferlinge ✓ Creme Zwiebeln Birne Preiselbeeren Camembert	16,80
Zanderfilet gebraten Pfifferlinge Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	31,90

Dessert:

Niederrheinische Herrencreme Vanillecreme Rum Schokolade	6,80
Spaghettieis Parfait Sahne Erdbeersauce weiße Schokospäne Eisgebäck	9,60
warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern rote Beeren Sahne	10,90

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder zur Fleischherkunft geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Alkoholfreie Getränke und Fruchtsäfte

Coca-Cola _{1,9} Sprite Spezi _{1,3,9}	0,3 l	4,00
Coca-Cola Zero _{1,9,11,12} Fanta _{1,3}	0,33 l	4,00
Apfelsaft Orangensaft	0,3 l	4,30
Schorle in Apfel Rhabarber Johannisbeere	0,25 l	3,90
Mineralwasser mit Sprudel medium still	0,25 l	3,50
Mineralwasser mit Sprudel medium still	0,75 l	8,60
Schweppes Tonic ₁₀ Bitter Lemon ₁₀	0,2 l	3,90
Fuze Eistee, Schwarzer Tee mit Pfirsich Zitrone	0,25 l	3,90

Biere

König Pilsener	vom Fass	0,3 l	4,00
 Alt	vom Fass	0,3 l	4,00
Benediktiner Weißbier Hefe trüb	vom Fass	0,5 l	6,20
Bitburger 0,0 %	vom Fass	0,3 l	4,00
Reesi Craft Beer Millinger Braumanufaktur Flasche		0,33 l	4,40
Benediktiner Weißbier alkoholfrei Flasche		0,5 l	6,20
Feldschlösschen Malz Flasche		0,33 l	3,80

Aperitifs

Cointreau	2 cl	4,10
Sandeman Sherry (Sweet-Medium-Fino)	5 cl	5,10
Martini Bianco Martini Rosso	5 cl	4,60
Campari Soda Campari Orange	0,2 l	7,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00
Frucht Secco van Nahmen	0,75 l	25,50

Apfel-Johannisbeer-Himbeer Secco Fruchtig -herber Aperitif ohne Alkohol

Spirituosen

Bovenkerck Korn Bees Zitrone Pfläumchen Vanilleken	2 cl	2,80
Malteserkreuz Aquavit Ramazzotti Kümmerling	2 cl	3,60
Underberg, Fernet Branca Fernet Menta	2 cl	3,60
Jubiläums Akvavit Sasse Sechser	2 cl	3,70
Wacholder Bommerlunder Jägermeister	2 cl	3,30
Asbach Uralt Pott Rum	2 cl	3,80
Cognac Remy Martin	2 cl	5,30
Jim Beam Johnny Walker Tullamore Dew	2 cl	4,30
Edle Obstbrände	2 cl	5,30
Baileys	5 cl	7,20

Zusatzstoffe: *1= mit Farbstoff, *2= mit Konservierungsstoff, *3= mit Antioxidationsmittel, *4= mit Geschmacksverstärker, *5= mit Schwefeldioxid, *6= mit Schwärzungsmittel, *7= mit Phosphat, *8= mit Milcheiweiß, *9= koffeinhaltig, *10= chininhaltig, *11= mit Süßungsmittel, *12= enthält eine Phenylalaninquelle, *13= gewachst, *14= Taurin, *15= mit Natriumpökelsalz, *16= mit Verdickungsmittel (Xanthan)