

SUPPEN (zu den Suppen reichen wir Brot)

GROSSE TASSE RINDERKRAFTBRÜHE mit Blumenkohl, Eierstich und Wurzelgemüse <u>als Vorspeise</u>	5,90	8,90
GROSSE TASSE TOMATENCREMESUPPE mit Sahnehaube und Schnittlauch ✓ <u>als Vorspeise</u>	5,90	8,90

VORSPEISEN UND SALATE (zu den Salaten reichen wir Brot und Butter)

KLEINER SALATTeller gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate und Ei ✓ mit unserem hausgemachtem Joghurt Dressing		7,60
BAUERNsalat gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate, ✓ Schafskäse, Oliven und Zwiebelringe, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing,		14,60
SALATTeller CAPRI gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate, Ei, Thunfisch, Garnelen, Oliven und Zwiebelringe, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing,		14,60
SOMMERSalATTeller gemischte Blattsalate, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing, Gurken, Cocktailtomaten, geröstete Kerne, karamellisiertem Ziegenkäse, und frischen Früchten		15,60

KLEINIGKEITEN UND VEGETARISCHES

VEGETARISCHER Teller , verschiedene Gemüsesorten und Kartoffeln mit Tomate, Käse und hausgemachter Hollandaise überbacken ✓		11,90
GROSSE CURRY WURST , (ca. 180 g) mit unserer hausgemachten Currysauce und Pommes frites		9,50
EINE OFENKARTOFFEL an buntem Salatbouquet, mit Kartoffelcreme 2,16 ✓ mit Kartoffelcreme und Räucherlachs 2,16		10,00 13,60

NUDELN

RAHMNUDELN , mit hausgemachtem Pesto, Champignons, Sahne, Parmesankäse und Rucola ✓		12,20
BANDNUDELN „BLACK TIGER“ , Garnelen mit Italienischen Kräutern, getrockneten Tomaten Olivenöl, einem Schuss Pernod, Parmesankäse und Rucola		16,20

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART mit Creme, Speck und Zwiebeln		10,00
FLAMMKUCHEN „HAWAII mit Creme, gekochtem Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse		10,90
FLAMMKUCHEN GRIECHISCHER ART ✓ mit Creme, Zwiebeln, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni		12,30
FLAMMKUCHEN ITALIENISCHER ART ✓ mit Creme, Ital. Kräutern, Tomaten und Mozzarellakäse		10,90

SCHNITZELGERICHTE

EIN SCHWEINESCHNITZEL „SCHWEIZERART“ mit Schinken, Tomate und Käse überbacken, dazu Rösti		13,60
EIN SCHWEINESCHNITZEL SPREEWÄLDERART mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes frites und einen Beilagen Salat		16,60
EIN SCHWEINESCHNITZEL „WIENERART“ mit Pommes frites, Erbsen und Möhren		14,60
EIN SCHWEINESCHNITZEL „KÜCHENMEISTERART“ mit hausgemachter Sauce Hollandaise überzogen, reichhaltiger Salatgarnitur und Pommes frites		14,60

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR EINE KINDERKARTE, BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE

Gerne ändern wir Ihre Beilagen nach Wunsch, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen nicht möglich ist.

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER. BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN,
ZUSATZSTOFFEN ODER ZUR FLEISCHHERKUNFT GEBEN UNSERE MITARBEITER GERNE AUSKUNFT



= VEGETARISCH Corona Speisekarte 1 Seite 11.07.20 (002).docx

RINDFLEISCH

UNGARISCHES RINDERGOULASCH , mit Paprika und Champignons auf Bandnudeln	12,50
EIN RUMPSTEAK RHEINCAFÈ (ca. 200 g vom Angus Rind) mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einen Beilagen Salat	27,20
EIN PFEFFERRUMPSTEAK , (ca. 200 g vom Angus Rind) auf Pfeffersauce, mit Pommes frites und einen Beilagen Salat	27,20
NIEDERRHEINISCHER TAFELSPITZ im Wurzelsud gegart, mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gemüse	17,10

GEFLÜGEL

EINE GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „BOMBAY“ , mit Ananas, Pfirsich, Preiselbeeren und hausgemachter Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten und einen Beilagen Salat	16,60
EINE GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „PALERMO“ Bandnudeln in Tomatensauce, mit Käse überbacken,	14,20
EINE GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „FÄHRMANN“ mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und einen Beilagen Salat	16,60

FISCH GERICHTE

SCHOLLENFILET IN BUTTER GEBRATEN , dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln, und einen Beilagen Salat	19,60
ROTBARSCHEFILET IN BUTTER GEBRATEN , auf Dijon - Senfsauce, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und einen Beilagen Salat	18,60
LACHSFILET AUF BANDNUDELN , mit Tomatensauce, Cocktailtomaten, Brokkoli und Rucola	17,00
LACHSFILET IN BUTTER GEBRATEN , dazu reichen wir Röstkartoffeln und einen Beilagen Salat	23,60



ALLES MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

SALATTELLER MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN ✓ gemischte Blattsalate mit Basilikum Öl – Dressing, Cocktailtomaten und gerösteten Kernen	15,60
BANDNUDELN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN und hausgemachtem Pesto ✓	14,70
FLAMMKUCHEN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN mit Creme, Zwiebeln, Speckwürfel, Birne, Preiselbeeren und Camembert	12,80
EIN SCHWEINESCHNITZEL MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN IN RAHM , dazu reichen wir Kroketten, Preiselbeerbirne und Tagesgemüse	17,00
EIN RUMPSTEAK „WAIDMANNSART“ , (ca. 200 g vom Angus Rind) mit gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, Kroketten und Tagesgemüse	29,20
ZANDERFILET IN BUTTER GEBRATEN , mit frischen Pfifferlingen, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse	25,60

UNSERE MATJES EMPFEHLUNGEN

VIER „NEUE“ HOLL. MATJESFILETS „HAMBURGER ART“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	17,00
VIER „NEUE“ HOLL. MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“ mit reichhaltigem Salatbukett garniert, auf zwei Saucen, dazu reichen wir Bratkartoffeln	17,40

BEI BEILAGEN ÄNDERUNG IN BRATKARTOFFELN BERECHNEN WIR 1,50
WIR BRATEN UNSERE BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN

DESSERT:

Niederrheinische Herrencreme	5,50
Dessert Duo (zwei verschiedene Desserts im Glas)	8,00
warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, frischem Obst und einer Kugel Vanilleeis	8,50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR EINE KINDERKARTE, BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE

Gerne ändern wir Ihre Beilagen nach Wunsch, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen nicht möglich ist.

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER. BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN,
ZUSATZSTOFFEN ODER ZUR FLEISCHHERKUNFT GEBEN UNSERE MITARBEITER GERNE AUSKUNFT



= VEGETARISCH Corona Speisekarte 1 Seite 11.07.20 (002).docx