

SUPPEN (zu den Suppen reichen wir Brot)

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

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

KLEINER SALATELLER gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate und Ei ✓ mit unserem hausgemachtem Joghurt Dressing	7,60
BAUERNSATAT gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate, ✓ Schafskäse, Oliven und Zwiebelringe, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing,	14,60
SALATELLER CAPRI gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate, Ei, Thunfisch, Garnelen, Oliven und Zwiebelringe, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing,	14,60
RÄUCHERLACHS TELLER mit Salatbouquet und Senfdillsauce, dazu reichen wir zwei Rösti	14,00

KLEINIGKEITEN UND VEGETARISCHES

VEGETARISCHER TELLER , verschiedene Gemüsesorten und Kartoffeln mit Tomate, Käse und hausgemachter Hollandaise überbacken ✓	11,90
EINE OFENKARTOFFEL an buntem Salatbouquet, mit Kartoffelcreme ^{2,16} ✓	10,00 13,60
GEBACKENE CHAMPIGNONS mit Knoblauch in Olivenöl, ✓ dazu reichen wir Brot und Kräutercreme Dipp	10,00
REESER LANDELLER , Bratkartoffeln mit kleinen Rostbratwürstchen, dazu einen Beilagen Salat	12,20

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 RHEINSCHIFFER ART mit Creme, Zwiebeln, Paprika, Lachswürfeln, Champignons	12,90
FLAMMKUCHEN GRIECHISCHER ART ✓ mit Creme, Zwiebeln, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni	12,30

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
EIN SCHWEINESCHNITZEL „HOLZFÄLLERART“ mit Röstzwiebeln, Champignons und Bacon, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen Beilagen Salat	17,50

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 21.10.20

RINDFLEISCH

UNGARISCHES RINDERGOULASCH , mit Paprika und Champignons auf Bandnudeln	12,50
EIN RUMPSTEAK RHEINCAFÉ (ca. 200 g vom Angus Rind) mit Röstzwiebeln, Champignons und Kräuterbutter, dazu 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
RINDERROULADE „HAUSFRAUENART“ , dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und hausgemachten Apfelrotkohl	17,90

GEFLÜGEL UND WILD

EINE GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „BOMBAY“ , mit Ananas, Pfirsich, Preiselbeeren und hausgemachter Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten und einen Beilagen Salat	16,60
EINE GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „FÄHRMANN“ mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und einen Beilagen Salat	16,60
EINE GESCHMORTE GÄNSEKEULE AUF PFLAUMEN – INGWERSAUCE , dazu reichen wir Kroketten und hausgemachten Apfelrotkohl	21,50
ZARTES HIRSCHRAGOUT „WAIDMANNSSART“ in Rotwein geschmort, mit Waldpilzen, dazu reichen wir eine Preiselbeerbirne, Petersilienkartoffeln und hausgemachten Apfelrotkohl	21,80

FISCH GERICHTE

SCHOLLENFILET GEBRATEN , dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln, und einen Beilagen Salat	19,60
ROTBARSCHEFILET GEBRATEN , auf Dijon - Senfsauce, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und einen Beilagen Salat	18,60
LACHSFILET GEBRATEN , auf Rieslingsauce, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse	23,60
WOLFSBARSCHEFILET GEBRATEN , auf Ratatouillegemüse, dazu reichen wir Bratkartoffeln	24,00
ZANDERFILET GEBRATEN , auf Rieslingsauce, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln Tagesgemüse	23,60

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

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 jedoch bei großem Gästeaufkommen nicht möglich ist.*

DESSERT:

Niederrheinische Herrencreme	5,50
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,80
warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, frischem Obst und einer Kugel Vanilleeis	8,50

**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 21.10.20