

ABHOLKARTE

- ITALIENISCHE KÄSECREMESUPPE** € 5,00
mit Streifen von Fenchel und Dörrtomaten
- LECKERER FELD-RUCOLARSALAT** € 4,50
mit Balsamico-Dressing und Broteroutons
dazu Rindertatar mit Zwiebeln, Gurke und Karpfern € 9,50
oder mit Thunfisch-Carpaccio und Dip € 12,50
- ***
- RIPPBERGER EDELBURGER** € 12,00
200 gr. Hacksteak vom Angus-Rind auf Roggenbrötchen mit Salat, Tomate, Käse, Spiegelei Röstzwiebeln, Speckscheibe, hausgemachter Sauce und Steakhouse Pommes
- PFLANZERL VOM HEIMISCHEN WILD** € 16,50
mit Champignons in Wacholdersauce, dazu Preiselbeerpfirsich, Rosenkohl und Semmelknödel
- RINDERSAUERBRATEN „ RHEINISCH „** € 16,50
mit Rosinen in Sauerbratensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- SCHWEINELENDCHEN „ MAITRE „** € 17,50
Medaillons mit Pilzduxelles & Broccoli in Blätterteig auf Portweinsauce, dazu grünes Spargelgemüse und Herzoginkartoffeln
- RINDERRUMPSTEAK VOM GRILL** € 21,50
(ca. 250 gr.) dazu Kräuterbutter oder Pfeffersauce grüne Speckbohnen und Kartoffelplätzchen

- SCHWEINESCHNITZEL GRANA PADANO** € 12,00
mit einer Käse-Brösel-Panade gebacken, dazu Butternudeln und leckere Tomatensauce
- RINDER-ROULADE „ MUTTERS ART „** € 15,80
mit feiner Füllung, an eigener Sauce dazu Sellerie-Kartoffelstampf
- GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN** € 17,50
an kräftiger Sauce dazu Wirsing-Rahmgemüse und Schupfnudeln
- PERLHUHNBRÜSTCHEN** € 18,00
mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf Madeira-Sauce dazu geschmortes Blumenkohlpüree und Kroketten
- ZARTES LACHSFILET** € 17,50
auf feinem Blattspinat, an Limetten-Butter-Sauce und schlotziges Risotto
- VEGETARISCHER TELLER** € 12,50
Nudelrolle mit Kürbis und Ricotta und Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, auf feiner Salbeisahne mit Tomatenwürfel
- ***
- DESSERTTELLER** € 6,50
Lebkuchen-Crème Brûlée und Winterapfeltörtchen mit Johannisbeersauce
- BITTE BESTELLEN SIE RECHTZEITIG. DANKE**