

### Salate, Vorspeisen und Suppen

Herbstlicher Blattsalat / gebackener Ziegenkäse / Pflaumenchutney	4 7 8 9 10 12 13 15 16 17	€ 12,60
Herbstlicher Blattsalat mit geschmorten Champignon & gebratener Paprika, Chorizo, Manchegospähne , Kräuterröstitbrot	4 7 8 9 10 12 13 15 16 17	€ 13,50
Beilagensalat - Hausdressing / Rohkost / Blattsalate der Saison	1 7 8 9 10 12 13 16 E J	€ 4,90
Herbstlicher Blattsalat / gebratenen Kalbshüftsteaks / Orangen-Pfefferbutter	4 7 8 9 10 12 1	€ 15,60
Tagessuppe mit Brot nach Angebot		€ 5,50

### unsere Fladen aus Hefeteig, mit Zitronenschmand bestrichen, frisch gebacken

Vegan—Soja Bolognese, Paprika, Zwiebel, Kalamataoliven	4 8 9 11 12 13 15 16 17 E D	€ 8,50
Blutwurst - Speck, Zwiebel, Käse, Apfelkompott	4 7 10 13 16	€ 9,00
Speck - Käse, Zwiebeln, frische Kräuter	4 7 8 13 16	€ 8,00
Tomate - Mozzarella, Rauke, Balsamico Creme	4 7 8 13 E D F L	€ 8,50
Champignon, Schinken, Zwiebeln, Käse	4 7 8 13 16 E D	€ 8,50

### Hauptgänge und Pasta

Bergischer Teller mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und 2 Spiegeleiern		€ 11,30
oder lieber -on top- 200 g gebräuntem Leberkäse	1 4 7 9 10 13 16 17 A C J	€ 14,30
Big Burger - Rinderpaddy 200 g, Sauerteigbrötchen, frische Zwiebeln, Tomate, Essigurke, Cocktailsauce, Käse, Bacon		€ 12,80
....mit Pommes	1 4 7 9 10 13 16 17 A C J	€ 15,90
Gebratenes Kalbssteak im Speckmantel, Burgunderschmorzwiebeln und Bratenjus		€ 18,50
Kartoffel-Trüffelpüree	1 4 7 8 9 10 13 16 17 A C J	
Geschmortes Wildragout in Rotweinsauce mit Preiselbeeren und Butterspätzle		€ 18,90
Rahmrosenkohl mit Speck	1 3 4 7 9 10 13 16 17 A C J	
Schnitzel vom Schwein "Wiener Art" mit Pommes frites		€ 13,90
oder Bratkartoffeln	1 4 7 8 9 10 16 17 C D E L	
Schnitzel vom Schwein" Wiener Art" mit Camembert & Preiselbeeren gratiniert,		€ 15,50
Pommes frites oder Bratkartoffeln	1 4 7 8 9 10 16 17 C D E L	€ 16,50
Pfefferrahmsauce oder Hollandaise	1 4 7 8 9 10 16 17 C D	€ 2,50
Kürbisravioli mit Ricotta Füllung, Orangenfilets, geschmolzenem Ziegenfrischkäse, Kernöl und Kernen & Kürbiswürfe	1 4 7 9 13 15 16 17 E	€ 14,80
...oder lieber als wildes Gericht mit Ragout ?		€ 18,90
Portion Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Rahm dazu grüner Salat		€ 12,50

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen.  
Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unser Team von Service und Küche.

### Was Süßes.....

**Käseauswahl mit Feigensenf, Obst Arrangement und ofenfrischem Baguette** 4 7 8 16 € 10,50

**Hausgemachtes, Zimtparfait mit Cantuccinicrunch & Birnenröster** 7 8 17 € 7,50

### Waffeln

**Waffel mit Puderzucker** 1 4 7 8 13 17 € 4,90

**Waffel mit Puderzucker & Vanilleeis** 1 4 7 8 13 17 E C € 6,20

**Waffel mit Puderzucker & Sahne** 1 4 7 8 13 17 E C € 5,50

**Waffel mit Puderzucker & Kirschen** 1 4 7 8 13 17 E C € 6,20

**Waffel mit Puderzucker, Kirschen & Sahne** 1 4 7 8 13 17 E C € 6,80

**Waffel mit Puderzucker, Kirschen, Vanilleeis & Sahne** 1 4 7 8 13 17 E C € 7,90

### Eis

**Gemischtes Eis mit Sahne – Schokolade, Vanille, Erdbeere** 13 17 E C € 4,90

**Eiskaffee-mit Vanilleeis und Sahne** 1 4 7 8 13 17 E C € 5,50

**Eisschokolade-mit Vanilleeis und Sahne** 1 4 7 8 13 17 E C € 5,50

### Zusatzstoffe und Allergene

A Farbstoff E 100 -180

B Farbstoffe die die Aktivität und Aufmerksamkeit beeinträchtigen

C Konservierungsstoff E 200- 219 / 230 – 252 / 280 – 285 / 1105

D Nitritpökelsalz

E Antioxidationsmittel

F Geschmacksverstärker E 620 – 650

G Geschwefelt

H Eisensalze / Geschwärtzt E 620 – 650

I Gewachst E 901 – 904 / 912, 914

J Süßungsquelle explizit E 951 Aspartam zusätzlich

K Penylalanin

L Phosphate E 338 – 341 / 450 – 452

1 Eier

2 Erdnüsse

3 Fisch

4 glutenhaltiges Getreide

5 Krebstiere

6 Lupine

7 Milch

8 Schalenfrüchte

9 Sellerie

10 Senf

11 Sesam

12 Sojabohnen

13 Schwefeloxid / Sulphite

14 Weichtiere

15 Chili

16 Zwiebel / Knoblauch

17 Alkohol

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen.  
Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unser Team von Service und Küche.

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	
Sprudel, Medium, Naturell	0,25l € 2,60
	0,75l € 5,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,10</sup> ,	0,2l € 2,80
Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>2,3</sup>	
Proviant Cola <sup>11</sup> , Light <sup>6,11</sup> , Orangen,	0,33l € 3,20
Zitronen, Rhabarber-Limonade	
Gaffel Fassbrause Zitrone <sup>A</sup>	0,33l € 3,50
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch <sup>3</sup> , Banane <sup>3</sup> ,	
Maracuja <sup>3</sup> , Johannisbeere <sup>3</sup> )	0,2l € 2,80
Saftschorle (Apfel, Orange, Kirsch <sup>3</sup> ,	0,3l € 3,00
Johannisbeere <sup>3</sup> , Rhabarber,	0,5l € 4,80
Maracuja <sup>3</sup> )	

## Fassbiere

Gaffel Kölsch <sup>A</sup>	0,3 l € 2,90
Gaffel Kölsch <sup>A</sup>	0,4 l € 3,70
Radler (Kölsch mit Zitronenlimonade) <sup>A,3</sup>	0,3 l € 2,90
Radler (Kölsch mit Zitronenlimonade) <sup>A,3</sup>	0,4 l € 3,70
Schuss (Kölsch mit Malzbier) <sup>A,2</sup>	0,3 l € 2,90
Schuss (Kölsch mit Malzbier) <sup>A,2</sup>	0,4 l € 3,70
Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,3 l € 2,90
Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,5 l € 4,80
Alsterwasser (Pils mit Zitronenlimonade) <sup>A</sup>	0,3 l € 2,90
Alsterwasser (Pils mit Zitronenlimonade) <sup>A</sup>	0,5 l € 4,80

## Flaschenbiere

Bitburger Drive (alkoholfrei) <sup>A</sup>	0,33 l € 3,00
Bitburger Drive–Radler (alkoholfrei) <sup>A</sup>	0,33 l € 3,00
Malzbier (alkoholfrei) <sup>2,A</sup>	0,33 l € 3,00
Benediktiner Weissbier hell <sup>A</sup>	0,50 l € 4,50
Benediktiner Weissbier dunkel <sup>A</sup>	0,50 l € 4,50
Benediktiner Weissbier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l € 4,50

Stand: 10.07.2020

## Weißwein

2017er Grauburgunder, trocken* Pfalz	0,20 l € 4,90
2017er	
Weißer Burgunder Q.b.A., Gutswein trocken*, Frankenweiler, Pfalz, Pfaffmann	0,20 l € 7,50
2017er	
Riesling Q.b.A, trocken*, Allendorfer Winkeler Hasen- sprung, Rheingau,	0,20 l € 7,50
2017er	
Chardonnay Elégance I.G.P Oc, trocken* Languedoc-Roussillon, Gignac	0,20 l € 6,50

## Rosé

2018er Trollinger Rosé, trocken* Württemberg, Fellbacher Weingärtner	0,20 l € 4,90
2018er	
Cabernet Franc, Grolleau A.C., feinherb* Loire-Anjou-Saumur	0,20 l € 6,50

## Rotwein

2017er Spätburgunder, trocken* Kaiserstuhl, Baden- Weingut Zimmerlin	0,20 l € 5,50
2017er	
Gran Passione Rosso I.G.T., trocken* Veneto	0,20 l € 7,50

*fragen Sie uns nach weiteren Weinen, wir beraten Sie gern*

## Sekt & Schaumweine

Schloß Affaltrach Brillant, trockent <sup>L</sup>	0,10l € 4,50
Schloß Affaltrach Brillant, trocken <sup>L</sup>	0,75l € 29,50
Mey-SCO Rosé Perlwein, trocken <sup>L</sup>	0,10l € 4,50
Mey-SCO Rosé Perlwein, trocken <sup>L</sup>	0,75l € 25,50

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in €  
ausgewiesen. Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren  
Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne  
unser Team von Service und Küche.

## Liköre

Sambuca Molinari	2 cl € 3,20
Baileys Irish Cream <sup>2,3,G,L</sup>	4 cl € 4,90
Batida de Coco <sup>F,G,L</sup>	4 cl € 4,90

## Kräuterliköre und Bitter

Ramazotti	4 cl € 4,50
Averna	4 cl € 4,50
Jägermeister <sup>G,L</sup>	2 cl € 2,90
Altenberger Kräuterlikör	2 cl € 2,90
Anno 17-Siegburger Kräuterlikör	2 cl € 2,90

## Obstbrände

Sauerkirschwasser	2 cl € 4,50
Waldhimbeergeist <sup>L</sup>	2 cl € 4,50
Williamsbirne <sup>L</sup>	2 cl € 4,50
Haselnussgeist <sup>L,H</sup>	2 cl € 4,50

## Aquavit

Malteserkreuz <sup>L,G</sup>	2 cl € 3,50
Jubiläumsaquavit	2 cl € 3,50
Linie Aquavit	2 cl € 3,50

## Grappa

Grappa Nonino Monovitigno <sup>L,G</sup>	2 cl € 4,50
Grappa Nonino Monovitigno Riserva <sup>L,G</sup>	2 cl € 4,50

## Spirituosen

Smirnoff Vodka Red Label <sup>L</sup>	2 cl € 3,20
Havana Club Rum 3 Jahre <sup>2</sup>	4 cl € 5,50
Gin Bombay Sapphire London <sup>L</sup>	4 cl € 5,50
Tequila Jose Cuervo Silver <sup>G,L</sup>	2 cl € 2,90
Tequila Jose Cuervo Gold <sup>G,L</sup>	2 cl € 2,90

## Heißgetränke

Tasse Kaffee (Filterkaffee) <sup>11</sup>	€ 2,10
Becher Kaffee <sup>11</sup>	€ 3,90
Tasse Kaffee Hag	€ 2,10
Becher Kaffee Hag	€ 3,90
Tasse Kaffee Crème (Espresso Bohne) <sup>11</sup>	€ 2,30
Becher Kaffee Crème <sup>11</sup>	€ 3,90
Espresso <sup>11</sup>	€ 2,30
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	€ 4,20
Latte Macchiato <sup>11,G</sup>	€ 3,90
Becher Cappuccino <sup>11,G</sup>	€ 3,90
Becher Milchkaffee <sup>11,G</sup>	€ 3,90
Becher Kakao <sup>G</sup>	€ 3,90
Becher Kakao mit Sahne <sup>G</sup>	€ 4,80

## Unsere Teesorten :

**Becher Tee** € 3,90

Kamille, Darjeeling, Sweet Ginger, Pfefferminze, Red Berries, Earl Grey, Rooibos-Vanilla, Green Angel, Kräuter-Tee (Balance, Relax, Power, Enjoy, Chai), Weißtee-Darjeeling, Ingwer-Zitronengrass-Tee

Zusatzstoffe: 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 14) gewachst 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen,

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte/Nüsse L) Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen. Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unser Team von Service und Küche.