

für den kleinen Hunger....

Parmesan-Chilirahmsuppe mit Kräutercroutons 6,30 €
oder gebratenem Gambaspieß 8,00€

Zwiebelsuppe
mit Croutons & Käse überbacken 6,90 €

Bruschetta mit Aioli, Tomatenwürfel & frischem Parmesan
dazu Rucolasalat mit Balsamicodressing
kleine Vorspeise 6,70 € oder große Portion 16,80 €

gebackener Camembert mit frittiertes Petersilie
dazu Wildpreiselbeeren, Schwarzbrot & Butter
12,70 €

Carpaccio vom gegrillten Kalbstafelspitz
mit feinem Feldsalat & Kartoffeldressing
kleine Vorspeise 9,50 € oder große Portion 18,50 €

zum Dippen & Naschen

Datteln im Speckmantel mit Baguette
5,80 €

kleiner Brotkorb mit Kräuterquarktiegel
4,50 €

kleiner Brotkorb mit Aioli, gefüllten Paprika & Oliven
7,30 €



frisch vom Markt

Rheinischer Sauerbraten (vom Rind)
mit Kartoffelklöße & Rotkohl
18,50 €

gebratenes Skreifilet (frischer Winterkabeljau)
in Weißwein-Senf-Sauce
mit bunten Linsengemüse & Butterkartoffeln
23,50 €

Medaillons vom Schweinelendchen
unter einer Honig-Nusskruste gebacken
auf Bratenjus mit Brokkolie & Kartoffelrösti
23,90 €

nicht nur Salat

Gambas mit italienischem Pfannengemüse
auf frischen Salaten in Balsamicovinaigrette
dazu Aioli & Olivenbrot
19,80€

Fitnesssalat

Blattsalate in Hausdressing dazu gebackenes Kräuterbrot & Kräuterdipp
-Streifen vom Rumpsteak 21,50€
-Tomaten-Paprika-Gemüse 15,70€ (Vegetarisch)

„Tiroler Käsknödel“

auf Champignon & Steinpilze in Kräuterrahm
mit luftgetrocknetem Schinken 16,90 €
ohne Schinken 15,80 € (Vegetarisch)

Allgäuer Maultaschen (gefüllt mit Spinat und Ricotta)
mit Buttergeröstl auf Wurzelgemüse
dazu Blattsalat in Vinaigrette
17,80 € (Vegetarisch)

immer beliebte Klassiker....

Hähnchenbrust „Florida“ in Kokusnuss-Curry-Rahmsauce
mit gebackenen Früchten
dazu Wildpreiselbeeren, Mandelblätter & Butterreis
20,00€

Rumpsteak Hofmeister Art vom Argentinischen Angus Rind
mit Kräuterbutter dazu gebackene Landkartoffelecken,
Kräuterquarkdip & Salat
27,80 €

Kröstchen Wuppertaler Hof
Schnitzel mit Spiegelei auf geröstetem Weißbrot & Salaten
15,90 €

Lenneper Altstadteller Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,
Rührei, Bratkartoffeln & Salat
17,50 €

Schnitzel à la Cordon bleu mit Schinken & Käse gefüllt
dazu Marktgemüse & Kroketten
19,30 €

Brauherrnteller
Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter
Grilltomate, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln
23,40 €

Platte von rosa gebratenen Roastbeefscheiben
mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln & Salatgarnitur
21,70 €

bergischer Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln & Salat
28,30 €

für Naschkatzen

kleines gemischtes Eis mit Sahne

4,70 €

Kleiner Dessertteller !!!

Creme Brulee / Glühweinpflaumen
/ Eiscreme von weißer & dunkler Schokolade

7,60 €

Nussknacker

Vanille- Walnuss- & Schokoladeneiscreme
mit Nusskrokant, Schokoladensauce, Gebäck und Sahne

6,00 €

kleiner warmer Schokoladenkuchen auf Baileys
mit Sahne & Walnusseiscreme

8,90 €

„Dolce Vita“ Espresso mit kleiner Creme Brulee

5,40 €

gefüllter Bratapfel in Vanillesauce

mit Latte Macchiato Eiscreme

7,50 €

Latte Macchiato 3,10 € Espresso 2,80 €

Cappuccino 3,10 € heiße Schokolade 3,10 €