

für den kleinen Hunger....

Spargelcremesüppchen
mit Streifen vom luftgetrocknetem Schinken
dazu Buttercroutons & Baguette
6,60 €

Bergische Hochzeitssuppe vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen
5,30 €

Bruschetta mit Aioli, Tomatenwürfel & frischem Parmesan
dazu Rucolasalat mit Balsamicodressing
kleine Vorspeise 6,30 € oder große Portion 16,50 €

gebackener Camembert mit frittierter Petersilie
dazu Wildpreiselbeeren, Schwarzbrot & Butter
12,30 €

gratinierter Ziegenkäse auf Maracuja-Curry-Vinaigrette
& bunten Blattsalaten
9,80€

zum Dippen & Naschen

Datteln im Speckmantel mit Baguette
5,60 €

kleiner Brotkorb mit Kräuterquarktiegel
4,20 €

kleiner Brotkorb mit Aioli, gefüllten Paprika & Oliven
6,80 €

frisch vom Markt

Portion Spargel mit zerlassener Butter,
Drillinge & gemischte Schinkenplatte 21,50 €
ohne Schinken 19,50 €

Pfannkuchenroulade
gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken,
frischem Spargel & Sauce Hollandaise gratiniert
dazu gemischter Salat 22,50 €
ohne Schinken 21,50 €

gegrillter Kalbsbraten in Portweinrahmsauce
mit Spargel-Butter-Gemüse & Drillinge
24,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Spargel & Sauce Hollandaise dazu Drillinge
23,80 €

nicht nur Salat

Gambas mit Zucchini & Paprika am Spieß gebraten
auf frischen Salaten in Balsamicodressing
dazu Aioli & Olivenbrot
19,50€

Fitnesssalat
Blattsalate, Tomaten und Gurken in Hausdressing
mit Hähnchenbrust in Kokosnussmantel & Erdnuss-Chili-Dipp
19,50€

Bärlauchknödel mit Buttergeröstel auf buntem Frühlingsgemüse
dazu Sauce Hollandaise & gemischter Salat
15,80 €

immer beliebte Klassiker....

Rumpsteak Hofmeister Art vom Argentinischen Angus Rind
mit Kräuterbutter dazu gebackene Landkartoffelecken,
Kräuterquarkdip & Salat
26,90 €

Kröstchen Wuppertaler Hof
Schnitzel mit Spiegelei auf geröstetem Weißbrot & Salaten
15,50 €

Lenneper Altstadteller Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,
Rührei, Bratkartoffeln & Salat
16,90 €

Schnitzel à la Cordon bleu mit Schinken & Käse gefüllt
dazu Marktgemüse & Kroketten
18,50 €

Filetplatte Art des Hauses,
Schweinefilets mit Champignonrahmsauce
dazu frisches Marktgemüse, Sauce Hollandaise & Kroketten
21,90 €

Platte von rosa gebratenen Roastbeefscheiben
mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln & Salatgarnitur
21,50 €

Rumpsteak Strindberg mit Senf- Zwiebelkruste gebraten
auf pikanter Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln & Salat
27,50 €

für Naschkatzen

kleines gemischtes Eis mit Sahne

4,70 €

Kleiner Dessertteller !!!

Crème Brûlée mit Latte Macchiato Eiscrème
& Rhabarber-Erdbeer-Kompott

7,60 €

Nussknacker

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

6,00 €

kleiner warmer Schokoladenkuchen
auf Eierlikör & Sahne mit Walnusseiscreme

8,60 €

„Dolce Vita“ Espresso mit kleiner Crème Brûlée

5,40 €

!!! fragen Sie nach unserer kleinen Sünde !!!

Latte Macchiato 3,10 €

Espresso 2,80 €

Cappuccino 3,10 €

heiße Schokolade 3,10 €

aus unserem Getränkeangebot

Weine

Grauer Burgunder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	5,80 €
Chardonnay trocken „Edition G&M“	0,2 ltr.	7,30 €
Riesling halbtrocken	0,2 ltr.	5,80 €
Portugieser Rosé feinherb	0,2 ltr.	6,50 €
Dornfelder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	5,80 €
Spätburgunder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	6,50 €
Merlot trocken „Edition G&M“	0,2 ltr.	7,30 €

Biere

Warsteiner Pils	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Bitburger Pils	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Früh Kölsch	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Bergisches Landbier	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Hefeweizen			0,5 l.	4,80 €
Malzbier	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Alkoholfreies Pils	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Alkoholfreies Weizenbier			0,5 l.	4,80 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Fanta	0,2 l.	2,30 €	0,3 l.	3,20 €
Mineralwasser	0,25l.	2,70 €	0,75l.	6,60 €
Säfte	0,2 l.	2,80 €		
Orangensaft	0,5 l.	4,00 €		

Spirituosen Glas 2 cl.

Fürst Bismarck 2,60 €	Obstler 2,80 €	Grappa 3,20 €
Malteser 2,80 €	Aalborg 3,00 €	Linie 3,00 €
Fernet 2,80 €	Weinbrand 2,80 €	Cognac 4,50 €
Will. Birne 2,80 €	Wodka 2,80 €	Jägermeister 2,60 €

Sekt

Glas Prosecco	0,1 l.	4,20 €
Glas Sekt	0,1 l.	4,20 €

unser kulinarischer Kalender!

in der kalten Winterzeit
deftige Spezialitäten aus dem Bergischen Land

*Valentin im Februar, verwöhnen Sie
Ihre /n Liebste /n mit unserem Herzlichen Menü*

Frühling lässt sein blaues Band wieder flattern durch
die Lüfte... zu Ostern mit Lammpezialitäten
April, Mai & Juni mit frischem Spargel

Sommer, Sonne, Terrassenzeit
junge Matjesfilets aus Holland, Steaks & frische Salate
sowie Pfifferlinge, Steinpilze & Verwandte

*Erntedank im Herbst
mit Bayerischen Schmankerln*