

für den kleinen Hunger....

Tomaten-Paprikacremesuppe & Baguette 6,00€
mit Ziegenfrischkäse (sehr mild) im Zucchinimantel 7,50 €

Bruschetta mit Aioli, Tomatenwürfel & frischem Parmesan
dazu Rucolasalat mit Balsamicodressing
kleine Vorspeise 5,60 € oder große Portion 14,50 €

gebackener Camembert mit frittierte Petersilie
dazu Wildpreiselbeeren, Schwarzbrot & Butter
11,00 €

„Oma Ulrike´ s bunter Matjessalat“
mit bergischen Rösti und Sauerrahmdipp
kleine Vorspeise 9,00 € oder große Portion 16,00 €

zum Dippen & Naschen

Datteln im Speckmantel mit Baguette
4,90 €

kleiner Brotkorb mit Kräuterquarktiegel
3,70 €

kleiner Brotkorb mit Aioli, gefüllten Paprika & Oliven
6,00 €



frischer Spargel

Portion Spargel
mit zerlassener Butter & Drillinge 18,50 €
mit gemischte Schinkenplatte 20,00 €

gebratenes Salmfilet mit gebratenen grünen Spargel
Kräuternudeln & Sauce Hollandaise
22,50 €

Pfannkuchenroulade
gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken,
frischem Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert
dazu gemischter Salat 20,50 €
ohne Schinken 19,50 €

nicht nur Salat

Gambas mit Zucchini & Paprika am Spieß gebraten
auf frischen Salaten in Balsamicodressing
dazu Aioli & Olivenbrot
18,50€

Platte von frischen Saisonsalaten,
Blattsalate, Gurken & Tomaten in Hausdressing
dazu Saltimbocca von der Maispoularde mit Kräuter dip
18,70€

Bärlauchknödel mit Buttergeröstel
auf Marktgemüse mit Spargelstreifen
& luftgetrockneter Schinken 17,60€
ohne Schinken 16,60€

immer beliebte Klassiker....

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
in Portweinrahmsauce
mit jungem Maiwirsing & Rösti
20,40€

Rumpsteak Hofmeister Art vom Argentinischen Angusrind
mit Kräuterbutter dazu gebackene Landkartoffelecken,
Kräuterquarkdip & Salat
24,50 €

Kröstchen Wuppertaler Hof
Schnitzel mit Spiegelei auf geröstetem Weißbrot & Salaten
14,30 €

Lenneper Altstadteller Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,
Rührei, Bratkartoffeln & Salat
15,60 €

Schnitzel à la Cordon bleu mit Schinken & Käse gefüllt
dazu Marktgemüse & Kroketten
17,40 €

Schweinelenochen unter Pinienkern- Kräuterkruste gebraten
mit Portweinrahmsauce & frischem Sommerwirsing
dazu gebutterte Drillinge
22,50 €

Platte von rosa gebratenen Roastbeefscheiben
mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln & Salatgarnitur
19,90 €

bergischer Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln & Salat

24,50 €

für Naschkatzen

kleines gemischtes Eis mit Sahne

4,60 €

Kleiner Dessertteller !!!

Crème Brûlée mit Latte Macchiato Eis
& Erdbeersalat

7,00 €

Nussknacker

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

5,60 €

kleiner warmer Schokoladenkuchen
auf Eierlikör & Sahne mit Walnusseiscreme

6,90 €

„Dolce Vita“ Espresso mit kleiner Crème Brûlée

5,00 €

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

4,00 €

Latte Macchiato 2,80 € Espresso 2,50 €
Cappuccino 2,80 € heiße Schokolade 2,80 €

aus unserem Getränkeangebot

Weine

Grauer Burgunder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	5,30 €
Chardonnay trocken „Edition G&M“	0,2 ltr.	6,80 €
Riesling halbtrocken	0,2 ltr.	5,30 €
Portugieser Rosé feinherb	0,2 ltr.	6,00 €
Dornfelder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	5,30 €
Spätburgunder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	6,00 €
Merlot trocken „Edition G&M“	0,2 ltr.	6,80 €

Biere

Warsteiner Pils	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Bitburger Pils	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Früh Kölsch	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Bergisches Landbier	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Hefeweizen			0,5 l.	4,50 €
Malzbier	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Alkoholfreies Pils	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Alkoholfreies Weizenbier			0,5 l.	4,50 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Fanta	0,2 l.	2,10 €	0,3 l.	3,00 €
Mineralwasser	0,25l.	2,50 €	0,75l.	6,20 €
Säfte	0,2 l.	2,80 €		
Orangensaft	0,5 l.	4,00 €		

Spirituosen Glas 2 cl.

Fürst Bismarck	2,30 €	Obstler	2,60 €	Grappa	3,00 €
Maltaser	2,60 €	Aalborg	2,80 €	Linie	2,80 €
Fernet	2,60 €	Weinbrand	2,60 €	Cognac	3,90 €
Will. Birne	2,60 €	Wodka	2,50 €	Jägermeister	2,30 €

Sekt

Glas Prosecco	0,1 l.	3,30
Glas Sekt	0,1 l.	3,30

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 Lammspezialitäten
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*