

für den kleinen Hunger....

Kürbisrahmsuppe mit Steinpilz-Ricotta-Füllung
6,20 €

Bergische Tafelspitzbrühe mit Wurzelgemüse 4,80 €

Bruschetta mit Aioli, Tomatenwürfel & frischem Parmesan
dazu Rucolasalat mit Balsamicodressing
kleine Vorspeise 5,80 € oder große Portion 15,00 €

gebackener Camembert mit frittiertes Petersilie
dazu Wildpreiselbeeren, Schwarzbrot & Butter
11,30 €

Carpaccio vom gesotteten Tafelspitz mit Radieschen-Kressevinaigrette
an bayerischem Kartoffelsalat
kleine Vorspeise 7,50 € oder große Portion 14,80 €

zum Dippen & Naschen

Datteln im Speckmantel mit Baguette
5,00 €

kleiner Brotkorb mit Kräuterquarktiegel
3,90 €

kleiner Brotkorb mit Aioli, gefüllten Paprika & Oliven
6,30 €



frisch vom Markt

deftiger Biersaftgulasch vom Ochsen geschmort
mit Semmelknödel & gemischter Salat
18,50 €

gebratenes Forellenfilet mit Blattspinat in Rahm
dazu gebutterte Drillinge
23,00 €

Kalbsrahmbraten in Dunkelbiersauce
mit Butterspätzle & Blaukraut
20,50 €

nicht nur Salat

Gambas mit Zucchini & Paprika am Spieß gebraten
auf frischen Salaten in Balsamicodressing
dazu Aioli & Olivenbrot
19,00€

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

Allgäuer Maultaschen mit Buttergeröstel
auf Ragout von Pilzen in Kräuterrahm dazu gemischter Salat
16,80 €

Vegetarisch (mit Semmelknödeln) 16,50 €

Pfannkuchenroulade
mit Blattspinat in Rahm gefüllt & Parmesan gratiniert
dazu gemischter Salat
14,80 €

immer beliebte Klassiker....

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
in Portweinsauce mit Blattspinat in Rahm & Rösti
20,60€

Rumpsteak Hofmeister Art vom Argentinischen Angusrind
mit Kräuterbutter dazu gebackene Landkartoffelecken,
Kräuterquarkdip & Salat
24,80 €

Kröstchen Wuppertaler Hof
Schnitzel mit Spiegelei auf geröstetem Weißbrot & Salaten
14,50 €

Lenneper Altstadteller Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,
Rührei, Bratkartoffeln & Salat
15,80 €

Schnitzel à la Cordon bleu mit Schinken & Käse gefüllt
dazu Marktgemüse & Kroketten
17,90 €

Schweinelendchen „Tiroler Art“ im Schinkenmantel
mit Kohlrabi-Pfifferling-Gemüse dazu gebratene Serviettenknödel
22,60 €

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

bergischer Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln & Salat
24,80 €

für Naschkatzen

kleines gemischtes Eis mit Sahne
4,60 €

Kleiner Dessertteller !!!
Creme Brulee mit Zitronensorbet
& 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 Creme Brulee
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*