

für den kleinen Hunger...

Waldpilzsuppe
mit Streifen vom luftgetrocknetem rohen Schinken & Buttercroutons
7,60 €

Zwiebelsuppe
mit Croutons & Käse überbacken 8,50 €

Bruschetta mit Aioli, Tomatenwürfel & frischem Parmesan
dazu Rucolasalat mit Vinaigrette
kleine Vorspeise 8,00 € oder große Portion 19,80 €

gebackener Camembert mit frittierte Petersilie
dazu Wildpreiselbeeren, Schwarzbrot & Butter
15,80 €

Carpaccio vom gegrillten Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette
an Kartoffel-Kürbissstampf
12,80 €

kleiner gemischter Salatteller
Blattsalate in Hausdressing mit Gurken, Cherrytomaten & Buttercroutons
5,90€

zum Dippen & Naschen

Datteln im Speckmantel mit Baguette 7,20 €

kleiner Brotkorb mit Kräuterquarktiegel 5,70 €

kleiner Brotkorb mit Aioli, gefüllten Paprika & Oliven
8,90 €

Ofenfrische Gänsekeule
oder
Ofenfrische Gänsebrust 37,00 €
in Majoransauce mit Rotkohl,
Bratapfel & Kartoffelkloß

frisch vom Markt

Hirschgulasch in Wachholderrahm geschmort
dazu Rotweibirnen mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl & Semmelknödeln
28,90 €

geschmorte Rehkeule in Burgundersauce mit Backobst dazu Rotweibirne,
Priselbeeren, Salzkartoffeln & Wintersalat
31,00 €

gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat in Rahm
dazu Kartoffel-Kürbisstampf
28,30 €

Caesar Salat
Blattsalate in Caesar Salatdressing mit gerösteten Bacon
dazu gebackenes Kräuterbrot
- gebratene Champignons mit Schmorgemüse 22,60 € (Vegetarisch)
- gebratenen Rumpsteakstreifen 30,50 €

nicht nur Salat

Gambas mit Pfannengemüse
auf frischen Blattsalaten in Kräutervinaigrette dazu Aioli & Olivenbrot
23,80 €

Semmelknödel mit Buttergeröstel
auf gebratenem Pfannengemüse mit Champignons & bunter Blattsalat in Vinaigrette
-mit luftgetrockneter Schinken 22,80 €
-ohne Schinken (Vegetarisch) 19,90 €

Pfannkuchenroulade gefüllt mit Blattspinat in Rahm & Bergkäse gratiniert
dazu Blattsalate in Kräutervinaigrette
19,50 €

immer beliebte Klassiker....

rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Portweinrahmsauce
mit Mandelbrokkoli & Kartoffelrösti
29,90 €

Rumpsteak „Hofmeister Art“ vom Angusrind
mit Kräuterbutter, gebackene Landkartoffelecken mit Kräuterquarkdip
28,70 €

Kröstchen Wuppertaler Hof
Schnitzel mit Spiegelei auf geröstetem Weißbrot & Salaten
19,40€

Lenneper Altstadteller Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,
Rührei, Bratkartoffeln & Salat
22,00 €

Schnitzel à la Cordon bleu mit Schinken & Käse gefüllt
dazu Marktgemüse & Kroketten
23,60 €

Medaillons vom Schweinelendchen
unter einer Nuss-Spekulatiuskruste gebacken
auf Bratenjus mit Mandelbrokkoli & Kartoffelrösti
27,50

Platte von rosa gebratenen Roastbeefscheiben
mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln & Salatgarnitur
25,50 €

bergischer Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln
28,70 €

für Naschkatzen

kleines gemischtes Eis mit Sahne
5,90 €

Kleiner Dessertteller !!!
Creme Brulee / Pflaumenragout
/ Salted Caramel Eiscreme
9,90 €

Nussknacker
Vanille- Walnuss- & Schokoladeneiscreme
mit Nusskrokant, Schokoladensauce, Gebäck und Sahne
8,40 €

kleiner warmer Schokoladenkuchen auf Baileys
mit Sahne & Walnusseiscreme
10,90 €

„Dolce Vita“ Espresso mit kleiner Creme Brulee
7,60 €

gefüllter Bratapfel mit Latte Macchiato Eiscreme
7,50 €

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.	6,00 €
Chardonnay trocken „Edition G&M“	0,2 ltr.	7,50 €
Riesling halbtrocken	0,2 ltr.	6,00 €
Portugieser Rosé feinherb	0,2 ltr.	6,70 €
Dornfelder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	6,00 €
Spätburgunder trocken Rheinhessen	0,2 ltr.	6,70 €
Merlot trocken „Edition G&M“	0,2 ltr.	7,50 €

Biere

Warsteiner Pils	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Bitburger Pils	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Früh Kölsch	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Bergisches Landbier	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Hefeweizen			0,5 l.	5,00 €
Malzbier	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Alkoholfreies Pils	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Alkoholfreies Weizenbier			0,5 l.	5,00 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Fanta	0,2 l.	2,50 €	0,3 l.	3,40 €
Mineralwasser	0,25l.	2,80 €	0,75l.	6,80 €
Säfte	0,2 l.	2,80 €		
Orangensaft	0,5 l.	4,50 €		

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 €

Aperitif oder Cocktail Empfehlung:

Pimm's Cup	7,80€
Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Limette, Eis & Minze	
Gin Tonic	7,80€
Gin, Tonic Water, Limette, Gurke & Eis	
Aperol Spritz	7,80€
Aperol, Sekt alternativ Prosecco, Orange, Soda	
Hugo	7,80€
Holunderblütensirup, Sekt alternativ Prosecco, Limette, Soda, Minze & Eis	
Rudolfo	7,80€
Ramazotti Rosato, Sekt alternativ Prosecco, Limette, Soda & Eis	
Ipanema (alkoholfrei)	7,80€
Limette, Maracujasaft, Ginger Ale, Eis	
Gin Tonic (alkoholfrei)	7,80€
Gin alkoholfrei, Tonic Water, Limette, Gurke und Eis	
Hugo (alkoholfrei)	7,80€
Holunderblütensirup, Sekt alkoholf. od Prosecco, Limette, Soda, Minze & Eis	

*gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce
mit Bayerischkraut & Kartoffelstampf
21,00 €*

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit frischen Pfifferlingen
in Speck-Zwiebeln geschmort
& Bratkartoffeln
23,00 €

frisches Backhendl
mit bayrischem Kartoffelsalat
und Preiselbeeren
17,50 €

Weißbiurgulasch vom Ochsen geschmort
mit Semmelknödel & gemischter Salat
25,30 €

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“
in pikanter Sauce aus Tomaten,
Paprika & Zwiebeln
mit Pommes frites & gemischter Salat
21,00 €

Rheinischer Sauerbraten (vom Rind)
mit Kartoffelklöße & Apfelkompott
22,80 €

Heringstopf „Hausfrauen Art“
Zwiebeln, Gurken & Äpfeln in Sauerrahm dazu Salatgarnitur &
Petersilienkartoffeln
16,20 €

Rheinischer Sauerbraten (vom Rind)
mit Kartoffelklöße & Apfelkompott
22,70 €

Zwiebelkuchen (vegetarisch)
mit Kräuterdipp & Salat in Vinaigrette
16,50 €

Schweinekotelette
mit bayerischem Kartoffelsalat & gemischter Salat
15,00 €

Gegrillte Schweinehaxe mit
Here comes the Sun

Erdbeerlimonade mit Rosmarin
0,3 ltr. 3,20€

Holunderblütenlimonade mit Minze
0,3 ltr. 3,20€

Frisch vom Markt

Schweinekotelett
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

Lust auf eine kleinen Sünde???

dann fragen Sie nach unserem Dessert!!!

Frisch vom Markt

gebratene Lammhüfte
in pikantem Bratenjus mit Speckbohnen
dazu Kartoffelgratin
25,00 €

Heringstopf „Büsumer Art“
mit Krabben in Sauerrahm,
Zwiebeln, Gurken & Äpfeln dazu Salatgarnitur & Petersilienkartoffeln
14,80 €

auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet
mit Rübstiel & Butterkartoffeln
23,00 €

Lust auf eine kleinen Sünde???
dann fragen Sie nach unserem Dessert!!!

Heringstopf „Hausfrauen Art“
Zwiebeln, Gurken & Äpfeln in Sauerrahm dazu Salatgarnitur &
Petersilienkartoffeln
13,50 €

auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet
mit gebratenen grünem Spargel dazu Butterkartoffeln
23,00 €

Lust auf eine kleinen Sünde???

dann fragen Sie nach unserem Dessert!!!

Frisch vom Markt 19.Juni

Heringstopf „Hausfrauen Art“
Zwiebeln, Gurken & Äpfeln in Sauerrahm dazu Salatgarnitur & Petersilienkartoffeln
13,50 €

auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet
mit buntem Marktgemüse dazu Butterkartoffeln
23,80 €

Spargel „Florentiner Art“
mit Blattspinat und Bergkäse überbacken
dazu Rösti & Salatgarnitur
22,60€

Lust auf eine kleinen Sünde???
dann fragen Sie nach unserem Dessert!!!

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*