



Vorspeisen

- Winterlicher Gemüseeintopf mit Mettwurst und Speck 6,90
Vegetarische rote Linsensuppe mit geröstetem Sesam 5,50
Ziegenkäse mit Backpflaumen Thymiankompott im Brickteig auf Salat 11,50
Vesperplatte mit Reibeküchlein, Flönz, Käse, Fleischwurst uvm 11,90
Heringsstipp mit Schwarzbrot und Salatbouquet 7,90
Frische Seemuscheln provenzalische Art 9,50
Gebratene Kräuterpolenta mit Auberginenmousse, Rucola, Mozzarella 11,50

Hauptgänge

- Spaghetti mit Lachs, Blattspinat und rosa Pfefferrahm 12,70
Risotto mit Schwarzwurzel, Cherrytomaten und Mandeln 11,90
Radicchio Gorgonzolapanzerotti mit Walnussauce 12,10
Eifeler Wildschweinragout, Waldpilze, Kräuterspätzle, Preiselbeerbirne 15,90
Metzgerbratwurst mit süßem Senf, Bayrisch Kraut, Kartoffelstampf 11,90
Helles Coq au vin mit Schwarzwurzelgemüse, Petersilienkartoffeln 13,70
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Tartar, Bratkartoffeln, Salat 14,90
Miesmuscheln Rheinische Art mit Schwarzbrot, Butter oder Fritten 13,90
Lachsfilet mit Estragonsenfauce, Gemüse, Polentaplätzchen 15,50

Flammkuchen frisch aus dem Ofen je 10,50

- Mediterran - mariniertes Gemüse, Rucola, Schafskäse
Klassisch - Lauch, Speckwürfel
Kölsche - Blutwurst, Apfel, rote Zwiebeln, Zimt
Chicho - Camembert , Preiselbeeren

Desserts

- Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Vanilleeis 6,50
Passionsfrucht Kokosparfait mit Caipirinha Vanillesauce 5,50
Internationale Käsespezialitäten, Feigensenf, Walnüsse 9,50

Weitere Tagesgerichte finden Sie auf der Tafel.

Wir kochen alles frisch und selbst. Verarbeiten vorwiegend Regionales

Eine Liste der Inhalts oder Zusatzstoffe kann eingesehen werden.