

Vorspeisen und Salate

Saftiger Rohkostsalat mit gerösteten Kernen und Hausdressing	6,50€
Roh marinierter Rotkohlsalat mit Cranberries und Orangenfilets	6,50€
Cremiger Matjes-Salat mit grünem Apfel, eingelegten roten Zwiebeln, Cornichons und Petersilien-Schmand	9,90€
Rillette von der Oldenburger Freilandgans Sauerteigbrot-Crostini und Röstzwiebel	8,50€
Tatar rosé vom Kalb mit frittierten Sardellen, Sauce Remoulade und Rosmarin-Croutons	12,90€

Suppen und Eintöpfe

/als Vorspeise

Cassoulet von der Beluga-Linse mit Bergischen Mettenden und Wurzelgemüse (auf Wunsch vegetarisch)	11,00€ / 7,00€
Waldpilz-Cremesuppe mit Sellerieschaum und Rosmarin-Croûtons	9,90€ / 5,90€
Kräftige Rinderbouillon mit gesottenen Tafelspitzwürfeln, Wurzelgemüse und Grießnocken	13,90€ / 7,00€

Hauptkomponenten

Aus Topf und Bräter

Feines Ragout vom Odenthaler Damwild mit scharfgebratenen Spitzkohljulienne	16,50€
Gepökelte Schweinebäckchen mit karamellisierten Zwiebeln	14,00€
Zart confierte Kaninchenkeule mit Oliven-Kapern Salsa	15,90€

Vom Grill und aus der Pfanne

Gegrillte bergische Mettenden oder andalusische Chorizo oder Original Oldenburger Hafergrützwurst mit mariniertem Feldsalat und Senfkörner-Jus	9,90€
---	-------

Wiener Kalbsschnitzel mit Vogerlsalat, kaltgerührten Preiselbeeren, frittierten Sardellen und Zitrone	20,00€
Hüftsteak vom österreichischen Bio-Rind mit fermentiertem Kampot-Pfeffer und Thymian-Jus	18,50€
Gegrilltes Filet von weißem Heilbutt mit gebratener Flönz und Gartenkresse-Gremolata	21,50€
Ganze Gummersbacher Lachsforelle von Züchter Kamps (für 2 Personen) aus dem hauseigenen Smoker mit Gartenkresse-Gremolata	4,20€/100g

Beilagen

jeweils 4,50€

Kartoffeliges von Kartoffelkult aus Rommerskirchen

Hausgemachter Kartoffel-Petersiliensalat
Lady Anna – Pommes
Bratkartoffeln mit Speckcroutons (auf Wunsch ohne Speck)
Sautierte Drillinge

Gemüsebeilagen - hausgemacht

Sauerkraut, warm oder knackig frisch
Geschmorter Grünkohl mit gepufftem Buchweizen
Geschmorter Apfel-Rotkohl mit eingelegten roten Zwiebeln
Gebackene Kerbelwurzel mit Kräuteröl
Frittierte Topinamburknolle mit Grünkohl-Chips

Dips und Saucen - hausgemacht

jeweils 2,50€

Sahnemeerrettich
Kaltgerührte Preiselbeeren
Kräuterschmand
Gänseschmalz mit Röstzwiebeln
Knoblauch-Kräuterbutter
Liebstöckel-Mayonnaise

Für die Kinder

Spaghettoni mit Bolognese	7,90€
Kinderschnitzel mit Pommes und Heinz Tomatenketchup	9,90€

Dessert

Mousse au caramel mit pochierter Alexander-Lucas Birne und Walnusskrokant	7,90€
Geschichteter Gewürz Apfel-Crumble mit Zimtblüten-Mascarponecrème	7,90€
Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster, Mandelsplittern und Kirschwasser-Chantilly	12,90€
Fünf verschiedene Rohmilchkäse mit Feigensenf und Schwarzbrot aus der Kölner Bäckerei Zimmermann	13,90€

Unsere Empfehlung zu Dessert und Käseauswahl
2017 Cuvée Auslese, Kracher, Neusiedlersee - Österreich
5cl 4,90 €