Wochenempfehlung

Spargelcremesuppe mit Sauce Hollandaise und Röggelchen Asparagus cream soup with Hollandaise sauce and rye bread roll		6,50	Euro
Chili con Carne vom Rind mit Butterreis		9,90	Euro
Chili con carne made of beef with buttered rice Geschnetzeltes vom Biernacken in Rahm mit Spätzle Slices of beer marinated pork neck in cream sauce with spaetzle		14,40	Euro
Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln Fresh asparagus with melted butter and boiled potatoes		19,00	Euro
Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remoulade und Bratkartoffeln Medium roast beef "cold" with remoulade and fried potatoes		19,60	Euro
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken,		23,20	Euro
und Salzkartoffeln Fresh asparagus with hollandaise sauce, cooked ham and boiled potatoes Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel "Wiener Art" und Salzkartoffeln Fresh asparagus with hollandaise sauce, pork schnitzel and boiled potatoes		26,90	Euro
Dessert der Woche: Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße, Sahnehaube und gerösteten Mandeln Dessert of the week: Homemade chocolate pudding with vanilla sauce, cream topping and roasted almonds		5,10	Euro
Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen Every Monday: Homemade potato fritters			
3 Stück mit Schwarzbrot und Butter 3 pieces with black bread and butter		7,90	Euro
	S. Charles and July 1		
3 Stück mit Rübenkraut 3 pieces with sugar beet syrup		8,60	Euro
		8,60 9,90	Euro Euro
3 pieces with sugar beet syrup 3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott			
3 pieces with sugar beet syrup 3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott 3 pieces with our homemade apple compote "Kölsche Art" mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken		9,90	Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott 3 pieces with our homemade apple compote "Kölsche Art" mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken "Cologne style" with tomatoes, herbs and gratinated with cheese 3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter		9,90 13,50	Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott 3 pieces with our homemade apple compote "Kölsche Art" mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken "Cologne style" with tomatoes, herbs and gratinated with cheese 3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter 3 pieces with beef tatar, black bread and butter 3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich		9,90 13,50 16,30	Euro Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott 3 pieces with our homemade apple compote "Kölsche Art" mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken "Cologne style" with tomatoes, herbs and gratinated with cheese 3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter 3 pieces with beef tatar, black bread and butter 3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich 3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen		9,90 13,50 16,30	Euro Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott 3 pieces with our homemade apple compote "Kölsche Art" mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken "Cologne style" with tomatoes, herbs and gratinated with cheese 3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter 3 pieces with beef tatar, black bread and butter 3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich 3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen Every Wednesday: Grilled pork ribs mit jungen Dicken Bohnen		9,90 13,50 16,30 17,50	Euro Euro Euro

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.







