



Suppe

F,H2

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Apfelchip & Haselnussöl
9,00 €

A,C,F,I

Klare Wildessenz
mit Kräuterflädle & Sellerie-Julienne
9,00 €

Vorweg

Hirsch-Tatar A, C, F, J

mit Wacholder, Preiselbeeren
& Trüffel-Mayo
18,00 €

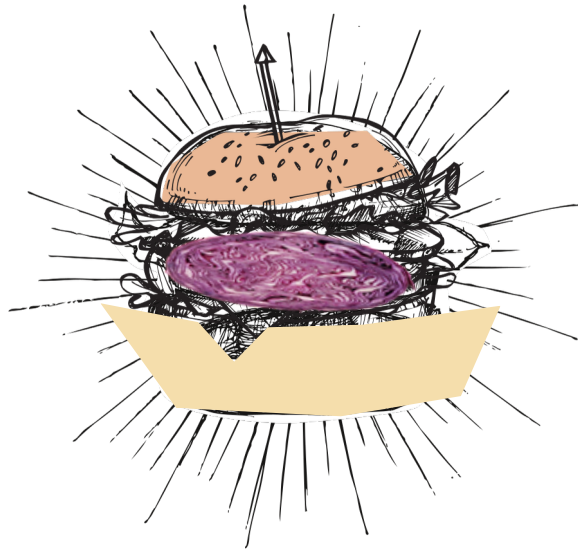
**Carpaccio von der geräucherten
Entenbrust** H3, J

mit Rote-Bete-Tatar, Apfelwürfeln
& Walnussvinaigrette
18,00 €

Gebackene Jakobsmuschel H3, J, N

mit Rote-Bete-Kruste auf Basilikumschaum
18,00 €





- BURGER -

Wild-Burger

A, C, F, J

Wildschwein-Patty, Röstzwiebeln,
geschmorter Rotkohl, Rucola &
Preiselbeer-BBQ auf Brioche-Bun
mit Süßkartoffel-Pommes & Trüffel-Mayo
24,00 €

Pulled-Gans-Burger

A, C, F, J, I

Gezupfte, confierte Gänsekeule , Apfel-
Rotkohl, Rucola & hausgemachte Honig-
Senf-Mayo auf Brioche-Bun
mit Rosmarin-Kartoffelchips
25,00 €

Wenn's läuft, dann läuft's – unsere Dauerbrenner



A,C,I,J,10

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat.....25,50 €

A,D,F,I,J,10

Rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak

mit Café de Paris Sauce, Bratkartoffeln & Beilagensalat32,50 €

H,A,10

Bunte Blattsalate

mit gerösteten Kernen und Croutons



WAHLWEISE MIT

Tranchen von der Hähnchen-Brust ¹⁰

17,50 €



Gratiniertem Ziegenkäse ^{G,H,10}

mit Mandel-Honig-Kruste

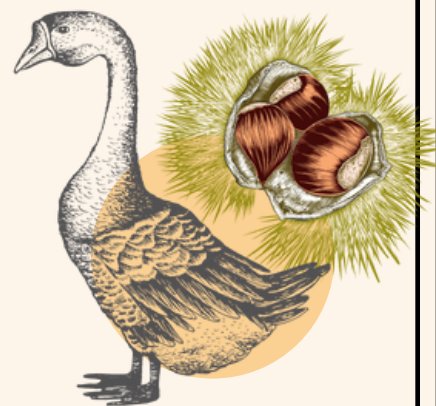
17,90 €

Sautierten Riesengarnelen ^{B,10}

19,90 €

mit Balsamico- ^{J,L,F,I,10} , Caesar- ^{C,F,D,10}
oder Preiselbeerdressing ^{J,L,10}

Winterklassiker



Gänsekeule

A, F, I

mit Apfel-Rotkohl, Maronen & Kartoffelklößen..... 33,00 €

Entenbrust mit Mandarinen & Honigglasur

F, I

mit glasierte Karotten & Maronen-
Kartoffelstampf..... 32,50 €

Hirschrücken

A, F, J

mit Preiselbeerjus, Selleriepüree & Schupfnudeln..... 32,50 €

gebratener Zander

D, F, I

mit Hokkaido-Risotto, Kräuteröl & Zitronenbutter 27,00 €

Vegan & Vegetarisch

Kürbis-Pappardelle

A, G, F

mit Salbei & Parmesanespuma..... 18,50 €



Linsen-Gemüse-Strudel

A, H, I

mit Maronen & Rotweinjus 17,50 €



Auf Vorbestellung

Signature-Dish ab 2 Personen

Rehrücken im Heu unter der Salzkruste^F

mit Wildjus, glasierten Karotten &

Kartoffel-Birnen-Gratin..... 45,00 € p.P

Ganze Gans „Holsteins Art“ ab 4 Personen^{A, F, I}

mit Apfel-Rotkohl, Maronen, Soße & Kartoffelklößen... 42,00 € p.P



Für unsere Grossen von morgen

IRGENDWAS

Pasta ^{A,10}

mit Tomatensauce 9,50 €



ICH WEISS NICHT

Hausgemachte Hühnchen Nuggets ^{A,2,4,10}

mit Pommes & Ketchup 9,90 €

IST MIR EGAL

Kleines Wiener Schnitzel ^{A,F,10}

mit Kartoffelstampf & Apfelkompott 13,50 €



Kühl & Köstlich

ZUM NACHTISCH

- verschiedene Eissorten^{F,G,10}.....2,00 €
- Espresso Affogato^{F,G,10, 11}.....4,80 €
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
- Eiskaffee^{F,G,10,11}.....5,90 €
- Eisschokolade^{F,G,2,10,11}.....5,90 €
- Eisorange^{F,G,10}.....5,90 €

DESSERTS



Crème Brûlée ^{C, F}

von der Tonkabohne mit Gewürzbirne..8,10 €

Spekulatius-Crème ^{A, C, F}

mit Orangenragout..... 9,00 €

Lebkuchen-Parfait ^{A, C, E, F, G, H, M}

mit Glühweinkirschen & Zimtcrumble...9,90 €

Mousse au Chocolat ^{C, F, H2}

mit Haselnusskrokant.....4,50 €



Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier

Hausgemachte Torten & Kuchen können auf Vorbestellung individuell angefertigt werden

Frische Bergische Waffel ^{A,C,F,G,10}

von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

mit Puderzucker4,20 €

wahlweise mit: Kirschen 2,00 € / 1 Kugel Vanilleeis 2,00€
/ Sahne 1,50 €



Bergische Kaffeetafel

(nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen) ^{A,C,F,G,10,11}

23,90 € pro Person

„Kaffedrenken met allem dröm on draan“

Auf unserer Bergischen Kaffeetafel findet man Rosinenblatz, Mühlenbrot und Brotaufstrich in Form von Rübenkraut, Quark, Butter, Käse, Knochenschinken, Blut- und Leberwurst, sowie Milchreis mit Zucker und Zimt, Kuchen mit Schlagsahne, dazu backfrische Waffeln mit heißen Kirschen

Bergische Kaffeetafel Buffet jeden 1. Samstag im Monat

15:00-17:00

gerne mit Voranmeldung



So genießt man die

Bergische Kaffeetafel richtig:



Die Schnitte Blatz bestreicht man mit Butter und Kraut, dann folgt eine fingerdicke Reisschicht und darauf Zimt und Zucker nach Belieben. Nach dieser Vorspeise schmecken die Waffeln als kleiner Zwischengang besonders gut. Zum herzhaften Abschluss gibt es Brot mit Butter und Quark und/oder eine Schnitte Brot mit Käse, Wurst, Schinken. Traditionell wurde der Kaffee in einer Dröppelminna serviert.

