

Vorspeisen

Gegrillte Champignons

Kräuter-Knoblauchsauce / Brot

5,80€

Garnelenpfännchen

Knoblauch-Öl / Brot

11,90€

Honigmelone mit Serranoschinken

Jamon Serrano Gran Reserva

9,80€

Carpaccio vom Rind

Ruccola, Bärlauch-Pesto, Parmesan

13,90€

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat

Honig / Thymian / Walnüsse / Balsamico Dressing

10,90 €

Suppen

Bärlauchsuppe

Croûtons

5,90 €

Hühnerkraftbrühe

Gemüseeinlage / Fleischeinlage

6,20 €

Hauptgerichte

Gebratener Zander

Penne/ Bärlauchsoße

16,90 €

Forelle „Müllerin Art“

*aus der Forellenzucht Fischer in Leverkusen
Salzkartoffeln / Butter / Salat der Saison*

19,80 €

Schweinebraten

Käsespätzle / Speckbohnen / Jus

17,80 €

Balkansteak

*Hacksteak mit Hirtenkäse gefüllt / Schmorzwiebeln /
Pommes Frites / Djuvecris*

15,80 €

Wildragout

Rotkohl / Spätzle / Preiselbeeren

15,90 €

Hirschbraten

Rotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeeren

18,90 €

Argentinisches Pfeffersteak (pikant)

*250g Rumpsteak -grain fed- / Argentinische Pfeffersoße /
Folienkartoffel mit Kräuterquark / gegrillter grüner Spargel*

27,80 €

Großer Schützensalat

saisonaler Salatteller / Ei / Paprika / Gurke / Oliven / Gouda

11,80 €

mit Hähnchenbruststreifen 13,80 €

mit Backfisch 13,80 €

mit Garnelen 16,80 €

mit Lachsfilet 18,90 €

Vegane Currywurst (2 Stück)

*Von Beyond Meat, Hergestellt aus Erbsen- und Pflanzenprotein,
ohne Soja, Gluten und genetisch veränderte Lebensmittel*

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites

13,60 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

22,80 €

Schweineschnitzel „Bergische Art“

Spiegelei / Speck

16,40 €

Schweineschnitzel „Paprikasauce“

15,80 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

15,80 €

Schweineschnitzel „Hollandaise“

15,80 €

*Alle Schnitzel servieren wir mit einem Salat der Saison
und wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln.*

Schweinebauch vom Duroc-Schwein
36 Stunden bei 63°C gegart.
Bratkartoffeln / Knoblauch-Kräutersoße / Salat der Saison
16,80€

Platten für 2 oder mehr...

Schützenplatte (ca. 350g p.P.)
Schnitzel, gefüllte Hacksteaks, Schweinemedallions,
Maishähnchenmedallions & Speck
Pommes Frites / Djuvecreis / Ajvar
16,80 € p.P.

Kleine Gerichte

Käsespätzle
Röstzwiebeln / Salat der Saison
9,90 €

Gebackener Camembert
Krosser Toast / Butter / Preiselbeeren / Petersilie
8,90 €

Himmel un' Ääd
Gebratene Blutwurst / Kartoffelpüree /
geschmorte Zwiebel / Apfelmus
11,80 €

Speck- oder Apfelpfannkuchen
9,50 €

Currywurst
Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites / Salat der Saison
9,80 €

Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	4,50€	<i>Folienkartoffel</i>	4,00€
<i>Bratkartoffeln</i>	4,50€	<i>Champignons</i>	4,00€
<i>Djuvecreis</i>	3,50€	<i>Salzkartoffeln</i>	3,00€
<i>Schmorzwiebeln</i>	2,50€		

Saucen

<i>Argentinische Pfeffersauce (Pikant)</i>	2,80€	<i>Knoblauchsauce</i>	2,40€
<i>Pilzrahmsauce</i>	2,80€	<i>Paprikasauce</i>	2,40€
<i>Bratenjus</i>	2,40€	<i>Sauce Hollandaise</i>	2,40€
<i>Kräuterbutter</i>	1,50€		

Salate

<i>Gemischter Beilagensalat</i>	4,00€	<i>Tomatensalat</i>	3,50€
<i>Gurkensalat</i>	3,50€	<i>Feldsalat mit Speck & Croutons</i>	4,80€

Bei Fragen, Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. So die Zutaten es uns erlauben, sind wir gerne bereit, jedes Gericht bestmöglich für Sie anzupassen.

Desserts

Crepês

2 Stück mit Konfitüre oder Nutella

9,80 €

Amarena Becher

*2 Kugeln Vanilleeis / Amarena-Kirschen /
Sahne / Schokostreusel*

7,80 €

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille

Erdbeer-Tonkabohnen-Coulis

8,80 €

Dessertvariation für 2

14,80 €

Weißes Schokoladen-Parfait

frische marinierte Erdbeeren / Schoko-Erde

7,80 €

Affogato al Caffé

Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör

6,50 €