

## Vorspeisen

### *Gegrillte Champignons*

*Kräuter-Knoblauchsauce / Brot*

5,80€

### *Garnelenpfännchen*

*Knoblauch-Öl / Brot*

11,90€

### *Wassermelonen-Feta-Salat*

*Frische Minze / Vinaigrette / Pinienkerne / Ruccola*

8,80€

### *Honigmelone mit Serranoschinken*

*Jamon Serrano Gran Reserva*

9,80€

### *Carpaccio vom Rind*

*Ruccola, Kräuter-Pesto, Parmesan*

11,90€

### *Zitronengras-Curry Suppe*

4,50€

*- mit 2 Garnelen*

6,80€

## Hauptgerichte

### *Kalbsrückensteak*

*Bratkartoffeln / Schmorzwiebeln / Feldsalat*

18,80 €

### *Duett von Seeteufel und Panko-Garnele*

*Kartoffelpüree / Mediterranes Gemüse / Weißweinsauce*

25,80 €

### *Porterhouse-Steak „Dry Aged“ ca. 650g*

*vom Weiderind aus dem bergischen Land*

*Wahlweise mit Pommes Frites oder Folienkartoffel*

38,80€

### *Schweinebauch „Sous Vide“*

*36 Stunden bei 63°C gegart.*

*Bratkartoffeln / Bratenjus / Salat der Saison*

15,80€

### *Forelle „Müllerin Art“*

*aus der Forellenzucht Fischer in Leverkusen*

*Salzkartoffeln / Salat der Saison*

17,80 €

**Gefülltes Rumpsteak „Cordon Rouge“**  
Gouda / Kochschinken / Pommes Frites / Djuvecreis / Kräuterbutter  
20,80 €

**Balkansteak**  
Hacksteak mit Hirtenkäse gefüllt / Schmorzwiebeln /  
Pommes Frites / Djuvecreis  
14,80 €

**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 €

**Wildragout**  
Rotkohl / Spätzle / Preiselbeeren  
14,90 €

**Argentinisches Rumpsteak „grain fed“**

200g	19,80€
300g	27,80€
400g	35,80€

*Zu jedem Steak servieren wir einen Salat der Saison  
und wahlweise Pommes Frites oder Folienkartoffel*

### ***Hirschbraten***

*Rotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeeren*

16,90 €

### ***Großer Schützensalat***

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

10,80 €

*mit Hähnchenbruststreifen* 12,80 €

*mit Garnelen* 14,80 €

*mit Backfisch vom Seelachs* 12,80 €

### ***Original Wiener Kalbsschnitzel***

17,80 €

### ***Schweineschnitzel „Bergische Art“***

*Spiegelei / Speck*

14,40 €

### ***Schweineschnitzel „Paprikasauce“***

13,80 €

### ***Schweineschnitzel „Jäger Art“***

*Pilzrahmsauce*

13,80 €

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

## Platten für 2 oder mehr...

### *Schützenplatte* (ca. 350g p.P.)

*Schnitzel, gefüllte Hacksteaks, Schweinemedallions,  
Maishähnchenmedallions & Speck  
Pommes Frites / Djuvecreis / Ajvar  
15,50 € p.P.*

## Kleine Gerichte

### *Gebackener Camembert*

*Krosser Toast / Butter / Preiselbeeren / Petersilie  
8,50 €*

### *Backfisch vom Seelachs*

*Pommes Frites / Remoulade  
11,80 €*

### *Speck- oder Apfelpfannkuchen*

*8,80 €*

### *Currywurst*

*Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites / Salat der Saison  
8,80 €*

## Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	3,50€	<i>Folienkartoffel</i>	3,50€
<i>Bratkartoffeln</i>	4,00€	<i>Mediterranes Gemüse</i>	3,80€
<i>Djuvecreis</i>	3,00€	<i>Salzkartoffeln</i>	3,00€
<i>Champignons</i>	4,00€	<i>Schmorzwiebeln</i>	2,50€
<i>Speckbohnen</i>	3,50€		

## 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>Chimi-Churri-Sauce</i>	1,80€
<i>Kräuterbutter</i>	1,50€	<i>Sauce Hollandaise</i>	2,40€

## Salate

<i>Gemischter Beilagensalat</i>	3,50€	<i>Tomatensalat</i>	3,00€
<i>Gurkensalat</i>	3,00€		

*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*

*6,80 €*

### ***Käseplatte***

*Auswahl an hochwertigen und delikaten Käsesorten*

*Trüffelhonig / Feigen-Walnuss-Marmelade / Weintrauben / Brot*

*10,80 € pro Person*

### ***Früchte Teller***

*Auswahl bester regionaler und exotischer Früchte!*

*Erfrischend und leicht, für die warmen Sommertage.*

*Ohne jeglicher Zusätze!*

*6,80 € pro Person*

### ***Weißes Schokoladen Parfait***

*mit pochierten Aprikosen / Schoko-Erde*

*7,80 €*

*mit frischen Erdbeeren / Butterstreusel*

*7,80 €*

### ***Affogato al Caffé***

*Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör*

*5,80 €*