

Vorspeisen

Gegrillte Champignons
Kräuter-Knoblauchsauce / Brot
5,80€

Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen
Parmesan / Speck / Balsamico-Dressing
12,50€

Pfifferlings Bruschetta
8,80€

Carpaccio vom Rind
Ruccola / Pesto / Parmesan
13,90€

Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat
Honig / Thymian / Walnüsse / Balsamico Dressing
10,90 €

Suppen

Pfifferlingcremesuppe
gebratene Pfifferlinge
6,50€

Süßkartoffel-Kokos-Suppe
Croutons
5,90€

Hauptgerichte

Lachsfilet

Pasta / Spinat-Rahmsauce

23,90 €

Forelle „Müllerin Art“

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

19,80 €

Balkansteak

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

15,80 €

Wildragout

Rotkohl / Spätzle / Preiselbeeren

15,90 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

*250g Rumpsteak -grain fed- /
Pommes Frites / Marktgemüse*

25,80 €

Schweinebauch vom Duroc-Schwein

36 Stunden bei 63°C gegart.

Bratkartoffeln / Knoblauch-Kräutersoße / Salat der Saison

16,80€

Großer Schützensalat

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

11,80 €

mit Hähnchenbruststreifen 13,80 €

mit gebratenen Pfifferlingen 17,80 €

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 „Pfifferling-Rahm“

17,80 €

Schweineschnitzel „Hollandaise“

15,80 €

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

Pasta mit Pfifferling-Rahm

16,90 €

Pfifferlingspfännchen

*Schweinefilet / Kroketten / mit Appenzeller überbacken /
Röstzwiebeln*

21,90 €

Rumpsteak "Pfifferling"

*250g Rumpsteak -grain fed- / Folienkartoffel mit Kräuterquark /
gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln*

29,80 €

Kleine Gerichte

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 €

Platten für 2 oder mehr...

Schützenplatte (ca. 350g p.P.)

*Schnitzel, gefüllte Hacksteaks, Schweinemedallions,
Maishähnchenmedallions & Speck
Pommes Frites / Djuvecreis / Ajvar
16,80 € p.P.*

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€	<i>Marktgemüse</i>	4,20€

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

Crepès

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

15,80 €

Affogato al Caffé

Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör

6,50 €

Eiscreme:

Ständig wechselnde Sorten;

Bitte fragen Sie unser

Servicepersonal!

1,60€ je Kugel