

Vorspeisen

Gegrillte Champignons
Kräuter-Knoblauchsauce / Brot
6,50€

Garnelenpfännchen
Knoblauch-Öl / Brot
11,90€

Vitello Tonnato
Kalbsrücken / Thunfischsoße / Kapern
13,90€

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

Suppen

Kartoffelsuppe
Croutons
5,90 €
mit angebratenen Mettwürstchen
7,50 €

Hühnerkraftbrühe
Gemüseeinlage / Hühnerfleischwürfel
5,90 €

Kleine Gerichte

Gebackener Camembert

Krosser Toast / Butter / Preiselbeeren / Petersilie
9,90 €

Himmel un' Ääd

*Gebratene Blutwurst / Kartoffelpüree /
geschmorte Zwiebeln / Apfelmus*
11,90 €

Speck- oder Apfelpfannkuchen

9,50 €

Currywurst

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites / Salat der Saison
10,90 €

Matjes „Hausfrauen Art“

Salzkartoffeln / rote Zwiebeln
10,90 €

Käsespätzle

Röstzwiebeln / Salat der Saison
10,90 €

Hauptgerichte

Gerichte für 2 oder mehr...

Schützenplatte (ca. 350g p.P.)
Schnitzel, gefüllte Hacksteaks, Schweinemedallions,
Maishähnchenmedallions & Speck
Pommes Frites / Djuvecreis / Ajvar
17,90 € pro Person

Unsere Empfehlungen

Schweinebauch vom Duroc-Schwein
36 Stunden bei 63°C gegart.
Kartoffelgratin / Knoblauch-Kräutersoße / Salat der Saison
16,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen
Kartoffelgratin / Romanesco / Jus
19,90 €

Appenzeller-Filet-Pfanne
Schweinefilet / mit Appenzeller überbacken /
Kroketten / Röstzwiebeln
20,90 €

Teller-Rösti
Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Appenzeller /
Salat der Saison
16,90 €

Wildspezialitäten aus der Region

Hirschbraten

Rotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeeren

19,90 €

Wildragout

Rotkohl / Spätzle / Preiselbeeren

16,90 €

Vegetarisch / Vegan

Vegane Currywurst (2 Stück)

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

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites

13,90 €

Vegane Hackbällchen

Djuvecreis / Salat der Saison

12,90 €

Vegane Gemüseravioli

Tomaten-Rosmarin-Soße / Parmesan

13,90 €

Teller-Rösti

Romanesco / mit Käse überbacken / Salat der Saison

12,90 €

Großer Schützensalat

saisonaler Salatteller / Ei / Paprika / Gurke / Oliven / Gouda
12,80 €

mit Hähnchenbruststreifen 14,80 €

mit gebratenen Garnelen 17,80 €

mit Lachsfilet 18,90 €

Schnitzel

Original Wiener Kalbsschnitzel

24,90 €

Schweineschnitzel „Paprikasauce“

15,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

16,90 €

Schweineschnitzel „Hollandaise“

15,90 €

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

Fisch

Lachsfilet

Rösti / Romanesco / Sauce Hollandaise

24,90 €

Forelle „Müllerin Art“

Von der Forellenzucht Fischer in Leverkusen

Salzkartoffeln / Butter / Mandeln / Salat der Saison

19,90 €

Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	4,50€	<i>Kartoffelgratin</i>	5,00€
<i>Bratkartoffeln</i>	4,50€	<i>Kroketten</i>	4,00€
<i>Djuvecreis</i>	3,50€	<i>Salzkartoffeln</i>	3,00€
<i>Schmorzwiebeln</i>	2,50€	<i>Romanesco</i>	3,60€

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€		

Bei Fragen, Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sofern 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

Pflaumenkompott

8,80 €

Dessertvariation für 2

16,80 €

Affogato al Caffé

Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör

6,50 €

Eiscreme:

Ständig wechselnde Sorten;

Bitte fragen Sie unser

Servicepersonal!

1,90€ je Kugel