

Deftiges zur kalten Jahreszeit



Futter-Neid-Teller: 550 Gramm naturgebratenes Schmetterlingskotelett mit Pfeffer-Madagaskar-Sauce, Röstzwiebeln, frischen Champignons an Sauce Bearnaise, Pommes Frites und Gartensalat ◆□⌘ 19,40 €

Hausmarinierter Sauerbraten aus der Semmerolle mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 16,80 €

Unser Sauerbraten-Burger-Deluxe: Bergischer Sauerbraten zwischen zwei gebackenen Serviettenknödelscheiben, mit Röstapfelscheibe, Röstzwiebeln und Apfelcreme, dazu Apfelkompott und Feldsalat im Miniweckglas 16,80 €

Rosa gebratene Barbarieentenbrust



Bergische Entenbrust rosa gebraten an Landbiersauce mit Rosenkohl und Bratkartoffeln ◆□ 21,80 €

Entenbrust „Piri-Piri“ an Piri-Piri-Frühlingszwiebelsauce mit Süßkartoffelwedges und Gartensalat 22,80 €

„Barbarie-Burger“:
Rosa gebratene Entenbrust zwischen Reibekuchen mit Camembert und Preiselbeercreme, Orangen-Pfeffer-Sauce und Feldsalat im Weckglas 23,40 €

Winterdessert

Weißer geeister Topfenmousse mit Heidelbeerespuma und karamellisierter Grand Marnier-Sauce 7,40 €