

## Menüvorschläge/Menues

Zu den Vorspeisen reichen wir jeweils ein hausgebackenes Röggelchen oder Stangenbrot. Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt. Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü pro Gesellschaft bestellt werden.

*To the starters we will serve a rye-bread roll or baguette. Please inform us about the chosen menu at least two weeks before the reservation date. We can only serve one set menu per function.*

**01**

Gemüsecremesuppe  
*Cream of vegetable soup*

€ 4,00

\*\*\*

Fleischkäse gebraten, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
*Bavarian liver loaf with fried onions, fried potatoes and mixed salad*

€ 10,50

\*\*\*

Vanillepudding mit Schokoladensoße  
*Vanilla cream with chocolate sauce*

€ 2,90

**€ 17,40**

---

**02**

Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen  
*Beef consommé with strips of pancake*

€ 4,10

\*\*\*

Bandnudeln mit Kirschtomaten und Blattspinat in Sahnesoße  
*Tagliatelle with cherry tomatoes and leaf spinach in a cream sauce*

€ 10,50

\*\*\*

Vanillecreme mit Kirschragout  
*Vanilla cream with cherry ragout*

€ 2,90

**€ 17,50**

---

**03**

Champignoncremesuppe  
*Cream of mushroom soup*

€ 4,00

\*\*\*

Seehechtfilet "Provençal" mit Champignons-Tomatenragout,  
Salzkartoffeln und gemischtem Salat  
*Heka fillet „Provençal“ with ragout of white mushrooms and tomatoes,  
boiled potatoes and mixed salad*

€ 11,50

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
*Chocolate cream with custard sauce*

€ 2,90

**€ 18,40**

04

Rheinische Kartoffelsuppe

*„Rhenish“ potato soup*

€ 4,00

\*\*\*

Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat  
*Minced meat steak with fried onions, fried potatoes and salad*

€ 10,30

\*\*\*

Grießflammerie mit Kirschkompott  
*Flummery of semonila pudding with stewed cherries*

€ 4,50

**€ 18,80**

---

05

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen

*Beef consommé with vegetable strips*

€ 4,00

\*\*\*

Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Bratkartoffeln und Möhren-Lauch-Gemüse  
*Grilled sausage with fried potatoes, carrots and leek*

€ 10,70

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Sahne  
*Fresh fruit salad with whipped cream*

€ 5,00

**€ 19,70**

---

06

Gemüsecremesuppe

*Cream vegetables soup*

€ 4,00

\*\*\*

Schweinekrustenbraten in Frühkölschsoße, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
*Roast pork in früh beer sauce, served with red cabbage and boiled potatoes*

€ 12,80

\*\*\*

Kölsches Tiramisu:

Schokozwieback, mariniert mit Apfeln und Äpfeln in sahniger Creme

*Tiramisu "Cologne style"*

*Chocolate rusk marinated with apple schnapps and apples in cream*

€ 4,90

**€ 21,70**

07

Tomatencremesuppe

*Cream tomato soup*

€ 4,00

\*\*\*

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen, Reis und Salat

*Fried sliced chicken with strips of vegetables, rice and salad*

€ 13,45

\*\*\*

Bayerische Creme an Himbeermark

*Bavarian vanilla cream with raspberry sauce*

€ 5,00

**€ 22,45**

---

08

Lauchcremesüppchen

*Cream soup of fresh leek*

€ 4,00

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkompott

*"Rhenish Sauerbraten" (marinated beef) with dumplings and stewed apple sauce*

€ 14,20

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

*Homemade red fruit in jelly with vanilla sauce*

€ 4,50

**€ 22,70**

---

09

Pfifferlingscremesuppe

*Cream soup with chanterelles*

€ 5,75

\*\*\*

Rotbarschfilet gebraten an Senf-Dillsoße mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

*Redfish fillet with mustard dill sauce, boiled potatoes and mixed salad*

€ 14,50

\*\*\*

Biercreme mit Malzschäum

*Beer cream with malt froth*

€ 4,60

**€ 24,85**

10

Möhren-Orangencremesüppchen

*Cream soup of carrots and orange*

€ 4,00

\*\*\*

Schweinefilet in Champignonrahmsoße auf grünen Nudeln, dazu gemischter Salat

*Pork fillet in cream mushroom sauce, served on green noodles, with mixed salad*

€ 17,50

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce*

€ 6,50

**€ 28,00**

---

11

Räucherlachs mit Senf-Dill-Marinade

*Smoked salmon marinated with mustard and dill*

€ 8,60

\*\*\*

Gebundene Ochsenschwanzsuppe

*Oxtail soup*

€ 4,60

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise,

Bratkartoffeln und gemischtem Salat

*Veal steak with white mushrooms, sauce Hollandaise, fried potatoes and mixed salad*

€ 21,50

\*\*\*

Beeren-Tiramisu

*Tiramisu of fresh berries*

€ 6,00

**€ 40,70**

Die Preise sind gültig bis zum 30.09.2012  
Prices are valid until September 30<sup>th</sup>, 2012

237 / 212