

## Menüvorschläge/Menu

Zu den Vorspeisen reichen wir jeweils ein hausgebackenes Röggelchen.

Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt.  
Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü pro Gesellschaft (ab 10 Personen) bestellt werden.

*In addition to the starters we will serve a rye-bread roll.*

*Please inform us about the chosen menu at least two weeks before your event. It is possible to preorder a menu for groups of 10 or more persons. Please choose only one menu for the whole group.*

1.

Tomatencremesuppe

*Cream of tomato soup*

4,00 €

\*\*\*

Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und gemischtem Salat

*Ragout of mushrooms in herb cream with homemade bread dumplings and mixed salad*

8,50 €

\*\*\*

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème

*"Kölsches Tiramisu" with in white wine marinated apples and chocolate rusk in cream*

4,90 €

**17,40 €**

2.

Gemüsecremesuppe

*Cream of vegetable soup*

4,00 €

\*\*\*

Fleischkäse gebraten, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

*Fried "Fleischkäse" (sausage loaf) with fried onions, fried potatoes and mixed salad*

10,50 €

\*\*\*

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème

*"Kölsches Tiramisu" with in white wine marinated apples and chocolate rusk in cream*

4,90 €

**19,40 €**

3.

Champignoncremesuppe

*Cream of mushroom soup*

4,00 €

\*\*\*

Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Möhren-Lauch-Gemüse  
in Früh Kölsch gegart und Bratkartoffeln

*Fresh fried sausage with carrots and leek in Früh beer sauce and fried potatoes*

10,70 €

\*\*\*

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème

*"Kölsches Tiramisu" with in white wine marinated apples and chocolate rusk in cream*

4,90 €

**19,60 €**

4.

Rheinische Kartoffelsuppe

*„Rhenish“ potato soup*

4,00 €

\*\*\*

Schweinebraten in Frühkölschsoße mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*Roast pork in Früh beer sauce served with homemade red cabbage and potato dumplings*

11,80 €

\*\*\*

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème

*"Kölsches Tiramisu" with in white wine marinated apples and chocolate rusk in cream*

4,90 €

**20,70 €**

---

5.

Rheinische Kartoffelsuppe

*„Rhenish“ potato soup*

4,00 €

\*\*\*

Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

*Minced meat steak with fried onions, fried potatoes and mixed salad*

10,30 €

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce*

6,50 €

**20,80 €**

---

6.

Tomatencremesuppe

*Cream of tomato soup*

4,00 €

\*\*\*

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Reis und gemischtem Salat

*Meat cut of turkey with mushrooms in cream, rice and mixed salad*

13,50 €

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce*

6,50 €

**24,00 €**

7.

Lauchcremesuppe

*Cream of leek soup*

4,00 €

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott

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

14,20 €

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce*

6,50 €

**24,70 €**

---

8.

Möhren-Orangencremesuppe

*Cream of carrot-orange soup*

4,00 €

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

*Pork loin medallions with fresh mushrooms, Sauce Hollandaise, fried potatoes and mixed salad*

15,50 €

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce*

6,50 €

**26,00 €**

**Die Preise sind gültig bis zum 31.03.2019**  
***Prices are valid until March 31, 2019.***