

## Vorspeisen

Salat von rote Bete  
Orangen und Avocado Spalten  
5,50

Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen  
an winterlichem Salat  
12,00 (12)

## Suppen

Bergische Kartoffelsuppe  
5,60 (12)

Curry-Ananascreme mit Garnelen  
7,80 (12,26)

Rinderkraftbrühe vom bergischen Weideochsen  
5,20

## Vegetarisch und leicht

Kräuternudeln mit Gemüse Plätzchen  
10,50 (12,8)

Semmelknödel in Pilzrahm  
12,00 (1,12)

Original Elsässer Flammkuchen  
mit Speck und Zwiebeln auf dem Holzbrett serviert  
9,50 (1,12)

Flammkuchen mit Scheiben von Entrecôte und Rucola  
22,50 (12)

## Hauptgerichte

### Gefüllte Maispoularde auf Pilzrahm

Mandelbrokkoli und Trüffel-Kartoffelstampf

16,80 (1,12,20)

### Tournedos vom Rinderfilet unter der roten Zwiebel Haube

Rotweinsauce, Pfifferling-Bohngengemüse, Gratin-Kartoffeln

26,00 (1,8,12)

### Pfeffer Zwiebelrostbraten

Rotkohlschälchen und Kräuter Brätlingen

21,80

### Lachsschnitte mit Seeteufelspieß

auf grünem Reis, Safransauce und Rote Bete Carpaccio

23,90 (9)

### Forellenfilets in Kräutern gebraten

auf Rucola-Tomatensalat

mit Kräuter Brätlingen

16,80 (9)

### Eine Pfanne Garnelen

auf würzigem Gemüsesud mit Baguette

28,00 (9)