

Vorspeisen/ Appetizer:

Kleiner Vorspeisen- Salat mit Croutons <i>Small appetizer salad with croutons</i>	3,50€
Großer Vorspeisen- Salat mit Croutons <i>Large appetizer salad with croutons</i>	5,50€
Marinierter Büffel- Mozzarella und Ochsenherztomate mit Basilikum und Balsamicocreme <i>Marinated buffalo mozzarella and ox heart tomato with basil and balsamic cream</i>	7,50€
Geräucherter Lachs mit kleinem Rösti-Taler, Blattsalat und Honig- Senfsoße <i>Smoked salmon with a small rösti-thaler, Lettuce and honey mustard sauce</i>	8,50€
als Hauptgang as main course	13,80€
Salat von Matjes, Lauch und Apfel mit Schwarzbrot und Preiselbeer- Meerrettich <i>Salad of matjes, leek and apple with black bread and cranberry horseradish</i>	7,90€

Suppen/ Soup:

Klare Hühnerkraftbrühe mit Ingwer und rosa Pfeffer, Gemüse und Hühnerfleisch <i>Clear chicken broth with ginger and pink pepper, Vegetables and chicken</i>	5,50€
Weißer Tomaten- Schaumsuppe mit gebratenem Artischockenherz im Speckmantel <i>White tomato foam soup with fried artichoke heart in bacon coat</i>	4,90€

**Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu
unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.**
Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list

Vegetarische Gerichte/ *vegetarian dishes* :

Feine Bandnudeln in getrüffeltem Rahm mit geschmorten Kirschtomaten, gebackenem Rucola und gehobeltem Parmesan	15,50€
<i>Fine tagliatelle in truffled cream with braised Cherry tomatoes, baked rocket and sliced Parmesan</i>	
kleine Portion <i>small portion</i>	12,00€
Pfannen- Curry mit Bulgur und mediterranen Gemüsen, gebackenen Kichererbsen- Bällchen und Joghurt-Minz- Dip	11,50€
<i>Pancake curry with bulgur and Mediterranean vegetables, baked chickpea balls and yoghurt mint dip</i>	
kleine Portion <i>small portion</i>	8,90€

Kalte Gerichte/ *cold dishes*:

Bauern- Sülze mit Essiggemüse, Remouladensoße	
<i>Farmhouse brawn with vinegar, remoulade sauce</i>	
und Graubrot <i>and brown bread</i>	9,50€
mit Bratkartoffeln <i>with fried potatoes</i>	12,50€
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Essiggemüse, Remouladensoße	
<i>Cold-sliced roast beef with vinegar, Remoulade sauce</i>	
und Graubrot <i>and brown bread</i>	15,50€
mit Bratkartoffeln <i>with fried potatoes</i>	18,50€
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“	12,90€
in Sauerrahmsoße mit Apfel, Zwiebel und Essiggurke dazu	
Butterkartoffeln und Salatgarnitur	
<i>Matjes fillets for "housewives"</i>	
<i>in sour cream sauce with apple, onion and gherkin with buttered potatoes and salad garnish</i>	

Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.

Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list

Kalte Gerichte/ cold dishes:

Schlemmer Schnitte „Rheinlust“ **13,50€**
Graubrot, mit Butter und Mayonnaise bestrichen, herzhaft belegt mit zartem Schweinebraten, Zwiebeln, Essiggurken, Sardellen, Tomaten und gekochtem Ei an Salatgarnitur
Schlemmer cuts "Rheinlust"
Brown bread, coated with butter and mayonnaise, hearty topped with tender roast pork, onions, gherkins, anchovies, tomatoes and boiled egg on salad garnish

Großer Sommer- Salat mit Blatt- und Gemüsesalaten **9,50€**
und gebratenem Hähnchenbrustfilet
im Sesam- Mantel mit Teriyaki- Marinade, dazu Sweet- Chili- Dip
Large summer salad with leafy and vegetable salads and fried chicken breast fillet in sesame cloak and teriyaki marinade with sweet chili dip

Großer Sommer- Salat mit Blatt- und Gemüsesalaten **9,50€**
und gebackenem Schafskäse mit Thymian- Honig, grüne und schwarze Oliven, milde Peperoni und Knoblauch- Dip
Large summer salad with leafy and vegetable salads and baked sheep's cheese with thyme honey, green and black olives, mild hot peppers and garlic dip

Alle Salate werden mit unsrem Hausdressing (laktosefrei!) serviert!
All salads are served with our house dressing (lactose free!)

Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.
Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list

Fischgerichte/ *Fish dishes*

Im Ganzen gegrillte Forelle mit Petersilien-Zitronenbutter **14,50€**
Salzkartoffeln, kleinem Salat und Meerrettichsahne
Whole grilled trout with parsley and lemon butter,
Boiled potatoes, small salad and horseradish cream

Gebratenes Filet-Stück vom Fjordlachs **16,50€**
mit Safranschaumsoße auf Gemüse- Weichweizen- Risotto
Fried fillet piece of fjord salmon with
Saffron foam sauce on vegetable soft wheat risotto

kleine Portion *small portion* *12,80€*

Kindergerichte/ *Children's dishes:*

Kleine Hühnersuppe mit Gemüsewürfel
und feinen Suppenudeln **3,50€**
Small chicken soup with diced vegetables
and fine vermicelli

Spaghetti mit Tomatensoße **4,50€**
spaghetti with tomato sauce

Spätzle mit Rahmsoße **4,50€**
Spaetzle with cream sauce

Hähnchen- Nuggets mit Pommes Frites **5,50€**
Chicken nuggets with french fries

Kleines, paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken **6,50€**
mit Erbsen- und Mörchengemüse und Kartoffelpüree
Small, breaded schnitzel from young pig's back
with peas and carrots and mashed potato

Fischstäbchen mit Pommes Frites und kleinem Salat **6,50€**
Fish fingers with french fries and small salad

Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu
unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.

Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list

Fleischgerichte/ *Meat dishes:*

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken „Wiener Art“ 12,50€
mit Pommes Frites und kleinem Salat

*Breaded schnitzel of the young pig "Wiener Art"
 with french fries and a small salad*

kleine Portion *small portion* 8,90€

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken „Jäger Art“ 13,80€
mit Pilz- Specksoße Pommes Frites und kleinem Salat

*Breaded schnitzel of the young pig "Jäger Art"
 with mushroom bacon sauce french fries and small salad*

kleine Portion *small portion* 10,20€

Gebratene Rinderleber „Berliner Art“ mit gebratenen 13,50€
Apfel- und Zwiebelringen Kartoffelpüree und kleinem Salat

*Fried beef liver "Berliner style" with fried apple
 and onion rings mashed potatoes and small salad*

kleine Portion *small portion* 10,00€

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem 13,50€
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Fried chicken breast fillet with mediterranean
 Vegetables and rosemary potatoes*

kleine Portion *small portion* 10,50€

**Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu
 unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.**

Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list

Fleischgerichte/ *Meat dishes:*

<p>Rumpsteak vom argentinischen Rind (ca. 240 Gramm) vom Grill 24,80€ mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat <i>Rump steak from Argentine beef (about 240 grams), from the grill with herb butter, fried potatoes and mixed salad</i></p>	24,80€
<p>als 180- Grämmer vom Grill <i>as a 180-grammer from the grill</i> 18,90€</p>	18,90€
<p>Rumpsteak vom argentinischen Rind (ca. 240 Gramm) vom Grill 26,80€ mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Kroketten <i>Rump steak from Argentine beef (about 240 grams), from the grill with pepper cream sauce, bacon beans and croquettes</i></p>	26,80€
<p>als 180- Grämmer vom Grill <i>as a 180-grammer from the grill</i> 20,80€</p>	20,80€
<p>Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Mandel- Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 13,50€ <i>Rhenish beef tenderloin with almond and raisin sauce, Apple red cabbage and potato dumplings</i></p>	13,50€
<p>kleine Portion <i>small portion</i> 10,00€</p>	10,00€
<p>Wildragout „Rheinlust“ mit Pilzen, Apfelrotkohl und Pfannenspätzle 14,80€ <i>Wild ragout "Rheinlust" with mushrooms, Apple red cabbage and pan spaetzle</i></p>	14,80€
<p>kleine Portion <i>small portion</i> 11,20€</p>	11,20€

**Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu
 unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.**

Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list

Desserts/ Desserts:

<p>Cocktail von Nektarinen und Pfirsich mit gerösteten Mandeln und Walnußeis</p> <p><i>Cocktail of nectarines and peach with roasted almonds and walnut ice cream</i></p>	<p>5,90€</p>
<p>Knuspertürmchen von Walnuss- und Schokoladeneis mit marinierten Beeren</p> <p><i>Crunchy turrets of walnut and chocolate ice cream with marinated berries</i></p>	<p>6,50€</p>
<p>Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und beschwipsten Kirschen</p> <p><i>Warm chocolate tart with liquid chocolate kernel, vanilla ice cream and tipsy cherries</i></p>	<p>7,50€</p>
<p>Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne</p> <p><i>Mixed ice cream (3 balls) with cream</i></p>	<p>4,50€</p>
<p>Frischer Obstsalat mit Zitronen- Sorbet</p> <p><i>Fresh fruit salad with lemon sorbet</i></p>	<p>5,50€</p>

Mit etwas Geduld und Wartezeit frisch für Sie zubereitet:

With some patience and waiting time freshly prepared for you:

<p>Belgische Karamell- Waffel mit Beerenkompott, Vanilleeis und Sahne</p> <p><i>Belgian caramel waffle with berry compote, Vanilla ice cream and cream</i></p>	<p>6,20€</p>
<p>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</p> <p><i>Oven-fresh apple strudel with vanilla ice cream and cream</i></p>	<p>6,50€</p>

Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene zu unseren Speisen? Fragen sie die Bedienung nach einer Liste.

Do you have questions about additives and allergens? our food? Ask the operator for a list