

Suppen / *Soup*

Rheinische Rieslingcremesuppe mit Croutons 1,3,7 **3,90 €**

Rhenish cream soup of Riesling with croutons

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 3,9 **5,50 €**

Beef bouillon with marrow balls

Grüne Kräutercremesuppe

mit gebratenen Fischstückchen 1,3,7 **5,90 €**

Green cream soup of herbs with small knobs of fried fish

Vorspeisen & Salate / *Appetizers & salads*

Geräucherter Lachs an kleinen Kartoffelrösti

und Crème fraîche 7,8,9,10 **8,90 €**

Smoked salmon on rösti with creme fraiche

2 Heringsfilets nach Hausfrauen Art, mit Äpfeln,

Zwiebeln und Gurken in feinem Sauerrahm,

mit Dampfkartoffeln 1,3,4,9,10 **11,90 €**

2 Herring fillets with apple, onions and cucumber in sour cream

with steamed potatoes

Bunter Salatteller der Saison wahlweise

colorful salad plate of the season optionally

mit gebratenen Champignons 7,8,9,10	6,50 €
<i>with fried mushrooms</i>	
mit saftigen Hähnchenbruststreifen 7,8,9,10	7,50 €
<i>with juicy chicken breast strips</i>	
mit rosa gebratenem Roastbeef 7,8,9,10	10,50 €
<i>with pink roast beef</i>	

Vegetarisch / Vegetarian

2 Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzrahmsauce	
dazu kleiner Salat 1,3,7	8,50 €
<i>2 homemade bread dumplings with mushrooms in cream and small salad</i>	
2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln	7,50 €
<i>2 Fried eggs on spinach with parsley potatoes</i> 1,3,7	
Ofenkartoffel gefüllt mit Wurzelgemüse und Fetakäse überbacken, dazu Kräuterschmand und kleiner Salat 1,3,7	8,50 €
<i>Baked potato filled with root vegetable, gratinate with Feta, sour cream with herbs and small salad</i>	

Fischgerichte / Fish

**Lachsscheiben, fein gebraten auf frischem Marktgemüse
an Limettensoße und Bandnudeln** ^{1,4,7,9} **18,50 €**

Salmon on fresh vegetables with lime sauce and tagiatelle

**Zanderfilet mit leichtem Senfschaum auf Belugalinsengemüse
und Süßkartoffel - Lauchstampf** ^{1,4,7,9,10} **17,50 €**

*Pike perch fillet with light mustard foam on Beluga lentils vegetables
and mashed sweet potatoes and leek*

**Omelette mit Räucherlachs dazu Bratkartoffeln
und kleiner Salat** ^{3,7,9,10} **12,50 €**

*Omelette with smoked salmon served with fried potatoes
and small salad*

Für unsere kleinen Gäste / for our little guests

Butternudeln mit Tomatensoße ^{1,3,7,8,9,10} **6,50 €**

Butternoodles with tomato sauce

Kleines Schnitzel mit Karotten **6,50 €**

Small escalope of pork with carrots and french fries

Fischstäbchen mit Pommes frites ^{1,3,4,7,8,9,10} **6,50 €**

Fish fingers with french fries

Fleischgerichte / *Meat dishes*

Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelringen, dazu Rahmpüree und kleiner Salat	1,3,7,9 11,50 €
<i>Beef liver "Berlin Style" with apple and onion rings, with cream puree and small salad</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>9,20 €</i>
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat	1,3,9 12,00 €
<i>Escalope of Pork "Wiener Art" with French fries and a small salad</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>9,60 €</i>
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsoße Pommes frites und kleinem Salat	1,3,7,9 13,00 €
<i>Escalope of Pork "Hunter style" with mushroom cream sauce, French fries and small salad</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>10,40 €</i>
Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozarella überbacken dazu glasierte Möhren und Kartoffelplätzchen	1,3,7 12,50 €
<i>Pork steak with tomatoes gratinated with Mozarella, with iced carrots and potato cookies</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>10,00 €</i>

Fleischgerichte / *Meat dishes*

Rheinischer Sauerbraten mit Mandel-Rosinen-Soße, Apfelrotkohl und Klößen 1,3,9	12,90 €
<i>Rhenish Sauerbraten with almond raisin sauce, Red cabbage and dumplings</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>10,30 €</i>
2 knusprige Hähnchenkeulen mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat 1,3,9	14,00 €
<i>2 Crispy Chicken legs with roast potatoes and small salad</i>	
Fein gebratene Brust von der Maispoularde auf Rahmlauchgemüse mit Kräuterbandnudeln 1,3,9	13,00 €
<i>Breast of corn poulard on leek in cream with Tagiatelle in herbs</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>10,40 €</i>
Wildragout aus dem heimischen Bopparder Wald mit Preiselbeeren, Rotkohl und Semmelklößen 1,3,7	15,50 €
<i>Wild ragout from the local Bopparder forest with cranberries, red cabbage and bread dumplings</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>12,40 €</i>
Schweinefilet im Kräutermantel auf Gemüsebett und Krokette 1,3,9	15,50 €
<i>Pork fillet in herbal coat Vegetable bed and croquettes</i>	
<i>kleine Portion / small portion</i>	<i>12,40 €</i>

Fleischgerichte / *Meat dishes*

**Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter,
 Speckbohnen und Bratkartoffeln** ^{1,7,9} **21,50 €**

Rump steak with herb butter, Grill vegetables and fried potatoes

kleine Portion (150g) / small portion *17,20 €*

**Rumpsteak (250g) mit Pfeffersoße,
 Bratkartoffeln und kleinem Salat** ^{1,7,9} **21,50 €**

Rump steak with pepper sauce, Fried potatoes and small salad

kleine Portion (150g) / small portion *17,20 €*

Dessert / *Dessert*

**Mascarpone - Joghurtfruchttörtchen auf Knusperboden
 mit mariniertem frischen Obst** ^{1,3,7} **6,50 €**

Mascarpone - Joghurt fruit tartlet on crispy flan base

with marinated fresh fruits

**Mille - feuille von Zartbitterschokolade und Honighippen
 auf einem Beerenspiegel serviert** ^{1,3,7} **6,50 €**

Mille - feuille of dark chocolate and honey waffle on berries

Frischer Obstsalat mit Zitroneneis ^{1,3,7} **5,50 €**

Fresh fruit salad with lemon ice cream

**Käseteller mit mind. 5 verschiedenen Sorten
 mit Feigensenf und Trauben serviert** **8,50 €**

Sundry cheese (at minimum 5 sorts) with figs mustard and grapes