

Suppen / *Soup*

Rheinische Rieslingcremesuppe mit Croutons <small>1,3,7</small>	3,90 €
<i>Rhenish cream soup of Riesling with croutons</i>	
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen <small>3,9</small>	5,50 €
<i>Beef bouillon with marrow balls</i>	
Grüne Kräutercremesuppe mit gebratenen Fischstückchen <small>1,3,7</small>	5,90 €
<i>Green cream soup of herbs with small knobs of fried fish</i>	

Vorspeisen & Salate / *Appetizers & salads*

Geräucherter Lachs an kleinen Kartoffelrösti und Crème fraîche <small>7,8,9,10</small>	8,90 €
<i>Smoked salmon on rösti with creme fraiche</i>	
2 Heringsfilets nach Hausfrauen Art, mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in feinem Sauerrahm, mit Dampfkartoffeln <small>1,3,4,9,10</small>	11,90 €
<i>2 Herring fillets with apple, onions and cucumber in sour cream with steamed potatoes</i>	

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 €**

*Beef liver "Berlin Style" with apple and onion rings,
with cream puree and small salad*

kleine Portion / small portion *9,20 €*

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Salat 1,3,9 **12,00 €**

Escalope of Pork "Wiener Art" with French fries and a small salad

kleine Portion / small portion *9,60 €*

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsoße

Pommes frites und kleinem Salat 1,3,7,9 **13,00 €**

*Escalope of Pork "Hunter style" with mushroom cream sauce,
French fries and small salad*

kleine Portion / small portion *10,40 €*

Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozarella überbacken

dazu glasierte Möhren und Kartoffelplätzchen 1,3,7 **12,50 €**

*Pork steak with tomatoes gratinated with Mozarella,
with iced carrots and potato cookies*

kleine Portion / small portion *10,00 €*

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