

Menüvorschläge/Menues

Zu den Vorspeisen reichen wir jeweils ein hausgebackenes Röggelchen oder Stangenbrot.
Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt.

Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü pro Gesellschaft bestellt werden.

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

Please inform us about the chosen menu at least two weeks before the reservation date.

Generally only one standard menu may be ordered per group.

1.

Champignoncremesuppe

Cream of mushroom soup

3,60 €

Hausgemachte Makkaroni mit Kölschem Pesto, jungem Blattspinat und Tomaten

Homemade noodles with pesto "Cologne", young leaf spinach and tomatoes

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

4,10 €

16,20 €

2.

Gemüsecremesuppe

Cream of vegetable soup

3,60 €

Fleischkäse gebraten, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

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

9,30 €

"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

4,10 €

17,00 €

3.

Tomatencremesuppe

Cream of tomato soup

3,70 €

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

10,10 €

"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

4,10 €

17,90 €

4.

Rheinische Kartoffelsuppe

„Rhenish“ potato soup

3,60 €

Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

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

9,30 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce

5,00 €

17,90 €

5.

Rheinische Kartoffelsuppe

„Rhenish“ potato soup

3,60 €

Schweinebraten in Frühkölschsoße mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

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

10,80 €

"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

4,10 €

18,50 €

6.

Tomatencremesuppe

Cream of tomato soup

3,70 €

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Reis und gemischtem Salat

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

11,20 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce

5,00 €

19,90 €

7.

Champignoncremesuppe

Cream of mushroom soup

3,60 €

Gebratenes Seehechtfilet "Müllerin Art" mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

Fried hake fillet "Müllerin Art" with lemon butter, boiled potatoes and mixed salad

12,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce

5,00 €

20,60 €

8.

Lauchcremesuppe

Cream of leek soup

3,60 €

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

"Rhenish Sauerbraten" (marinated beef) with red cabbage and dumplings

13,20 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce

5,00 €

21,80 €

9.

Möhren-Orangencremesuppe

Cream of carrot-orange soup

3,60 €

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

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

14,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Homemade "Apfelstrudel" with vanilla sauce

5,00 €

23,10 €

Die Preise sind gültig bis zum 31.03.2018

Prices are valid until March 31, 2018