Wochenempfehlung

Weekly recommendation

Pfefferbohnensuppe mit Brauhausbrot *Pepper bean soup with brewery bread*	5,40	Euro
Hausgemachter Linseneintopf mit Kartoffel und Gemüsewürfeln, Mettwurstscheiben und Brauhausbrot *Homemade lentil stew with vegetables, potatoes and slices of smoked minced meat sausage made of roughly chopped*	11,00	Euro
Sahnehering "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffeln *Pickled herring in cream sauce with boiled potatoes*	14,30	Euro
Wildbolognese mit hausgemachten Makkaroni *Game bolognese with homemade macaroni*	15,50	Euro
Wildragout "Hubertus" mit Waldpilzen in Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle *Game stew "Hubertus" with wild mushrooms in herb cream and homemade spaetzle*	23,90	Euro
Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Maronen-Schmorapfel *Roast goose with potato dumplings and baked chestnut-apple*	32,90	Euro
Muscheln "Kölsche Art" mit Zwiebeln, Weißwein, Schwarzbrot und Butter *Mussels "Cologne Style" with onions, white wine, brown bread and butter*	24,90	Euro
Muscheln "Französische Art" mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Tomaten und Weißbrot *Mussels "French style" with mushrooms, onions, herbs, tomatoes and white bread*	27,50	Euro

Zusatzbeilagen

Supplements

Reis *Rice*		3,00	Euro	Salzkartoffeln *Boiled potatoes*		3,20	Euro
Krautsalat *Coleslaw*		3,30	Euro	Rotkohl *Red cabbage*		3,50	Euro
Apfelkompott *Apple compote*		3,60	Euro	Kartoffelpüree *Potato mash*		3,70	Euro
Sauerkraut *Sauerkraut*		4,00	Euro	Bratkartoffeln *Fried potatoes*		4,00	Euro
Gurkensalat *cucumber salad*		4,20	Euro	Pommes frites *French fries*		4,20	Euro
Kleiner Beilagensalat *Small side salad*		4,30	Euro	Spätzle *Spaetzle*		4,50	Euro
Dicke Bohnen *Young fava beans*		4,60	Euro	Rahmwirsing *Creamed savoy cabbage*		4,80	Euro
Paprika-Zucchinigemüse *Bell pepper & courgette*		5,20	Euro				

Reibekuchen und Rippchen finden Sie auf der Rückseite.

You will find potato fritters and ribs on the back.

FRÜH „Em Golde Kappes“ gültig 09.11. - 15.11.2026

Zusatzstoffe & Allergene
Additives & Allergens

Früh
EM GOLDE KAPPES

vegetarisch/vegetarian

vegan

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

Every Monday: Homemade potato fritters

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter *3 pieces with black bread and butter*		8,50	Euro
3 Stück mit Rübenkraut *3 pieces with sugar beet syrup*		9,40	Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott *3 pieces with our homemade apple compote*		10,50	Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken *„Cologne style“ with tomatoes, herbs and gratinated with cheese*		14,10	Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich *3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream*		17,90	Euro

Jeden Dienstag: Frische Hämmchen

Every Tuesday: Boiled knuckle of pork

mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree *with Sauerkraut and homemade mashed potatoes*	22,00	Euro

Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen

Every Wednesday: Grilled pork ribs

mit jungen dicken Bohnen *with young fava beans*	14,90	Euro
mit Bratkartoffeln *with fried potatoes*	16,70	Euro
mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln *with creamed savoy cabbage and boiled potatoes*	18,00	Euro

Unsere Wochenkarte finden Sie auf der Rückseite

You will find our weekly menu on the back

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please ask our service staff.