

## Speisekarte

<b>Mett-Happen</b> mit Zwiebeln und Schnittlauch	2,70	Euro
<b>Hausgemachte Frikadelle</b>	2,70	Euro
<b>Tatar-Happen</b> mit Zwiebeln	2,80	Euro
<b>Kölsche Kaviar</b> Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	4,40	Euro
<b>Halver Hahn</b> Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	4,50	Euro
<b>Happenteller</b> 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	6,90	Euro
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Röggelchen	4,30	Euro
<b>Käse-Lauchsuppe</b> mit Röggelchen	4,50	Euro
<b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	5,70	Euro
<b>Flammkuchen „klassisch“</b> mit Crème fraîche, Speck und Porree	7,60	Euro
<b>Flammkuchen „vegetarisch“</b> mit Crème fraîche, Strauchtomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinat und geriebenem Käse	8,20	Euro
<b>Flammkuchen</b> mit Crème fraîche, Räucherlachs und jungem Spinat	11,90	Euro
<b>Muscheln „Hausfrauen Art“</b> mit Gemüsestreifen in Weißwein gedünstet, Schwarzbrot und Butter	17,50	Euro
<b>Muscheln „Spanische Art“</b> mit Tomate, Zwiebeln, Gemüsestreifen, Weißwein, Tomatensoße und geröstetem Röggelchen	18,90	Euro
<b>Gebratenes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	6,50	Euro
<b>Großer Salatteller der Saison</b> mit Strauchtomaten, Ei, Röggelchen und Butter	9,30	Euro
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,90	Euro
<b>Wurstsalat</b> mit Gurken und Zwiebeln in Senfmarinade auf Blattsalaten, Bratkartoffeln	8,90	Euro
<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> mit Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten, Bratkartoffeln	10,90	Euro
<b>Bockwurst</b> mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	7,30	Euro
<b>3 Spiegeleier</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	7,60	Euro
<b>„Himmel un Ääd“</b> , gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	9,50	Euro

<b>„Kappeskrüstchen“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischten Blattsalaten	9,90	Euro
<b>„Brauhauswurst“</b> , Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	10,50	Euro
<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons in Weißweinsauce, Mandelbrokkoli und Reis	11,90	Euro
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit Frühkölchsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	12,90	Euro
<b>Hämmchen</b> , Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	12,90	Euro
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	12,90	Euro
<b>Knusprige Schweinehaxe</b> ofenfrisch gebraten, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50	Euro
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	13,90	Euro
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	13,90	Euro
<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,70	Euro
<b>Brauhausteller</b> mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	16,30	Euro
<b>Wildragout „Hubertus“</b> mit Waldpilzen in Kräuterrahm, Apfelkompott und hausgemachten Spätzle	16,90	Euro
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	20,50	Euro
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	20,90	Euro
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	6,00	Euro

### Jeden Montag hausgemachte Reibekuchen

3 Stück mit Vollkornbrot und Butter	4,90 Euro
3 Stück mit Rübenkraut	5,30 Euro
3 Stück mit Kompott von frischen Äpfeln	5,90 Euro
3 Stück mit angemachten Tatarbällchen, dazu Vollkornbrot und Butter	7,90 Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich	13,70 Euro
Großer Reibekuchen überbacken mit Camembert, frittierter Petersilie und Preiselbeerkompott	9,80Euro

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.  
Für Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.