

## 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>Zwiebelsuppe</b> mit Röggelchen	4,00	Euro
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Röggelchen	4,30	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>Geschmortes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	6,50	Euro
<b>Happenteller</b> 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh´s Holländer	6,90	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>Großer Salatteller der Saison</b> mit Strauchtomaten, Ei, Röggelchen und Butter	9,30	Euro
<b>„Himmel un Ääd“</b> , gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	9,50	Euro
<b>Junge Dicke Bohnen</b> mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	9,80	Euro
<b>Frische Bratwurst</b> an „kölschem Brotsalat“ mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomaten und Kapern in Petersilien-Vinaigrette	9,90	Euro
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,90	Euro
<b>„Kappeskrüstchen“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Salat	9,90	Euro
<b>Gebackene Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark, Räucherlachs und gemischtem Salat	10,50	Euro
<b>„Brauhauswurst“</b> , Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	10,50	Euro
<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> mit Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten, Bratkartoffeln	10,90	Euro
<b>Hacksteak „à la Meyer“</b> mit Schmorzwiebel, Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,90	Euro
<b>Hühnerfrikassee</b> in Weißweinsosse mit Brokkoli und Butterreis	11,90	Euro
<b>Kasselerrücken</b> an jungen Dicken Bohnen und Salzkartoffeln	12,50	Euro

<b>Hämmchen</b> , Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	12,90	Euro
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> in Frühkölschsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	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 Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	13,90	Euro
<b>Schweinefiletmedaillons</b> an Champignonrahmsoße mit Prinzessbohnen und hausgemachten Spätzle	15,50	Euro
<b>Brauhasteller</b> mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	16,30	Euro
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	20,90	Euro
<b>Rumpsteak vom Grill</b> an grüner Pfeffersoße, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Krautsalat	21,50	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 Kompott von frischen Äpfeln	5,30 Euro
3 Stück mit angemachten Tatarbällchen, Vollkornbrot und Butter	7,60 Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken	8,30 Euro
Gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott auf Reibekuchen	8,90 Euro
3 Stück mit Brot und Butter, pikant angemachten Tatar und Räucherlachs mit Preiselbeer- Meerrettich	9,20 Euro
Großer Reibekuchen überbacken mit Camembert, frittierter Petersilie und Preiselbeerkompott	9,80Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer- Meerrettich	13,70 Euro

**Jeden Mittwoch:  
Gegrilltes Schweinerippchen**

mit jungen Dicken Bohnen	10,90 Euro
mit Möhrengemüse „bürgerlich“	12,50 Euro
mit Bratkartoffeln und Krautsalat	13,50 Euro

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