



Kalte und warme Vorspeisen

feines Kalbsragout mit Steinchampignons im Blätterteigpastetchen	
warmer Ziegenkäse mit Feigensenf auf Blattsalaten mit Himbeerdressing	
geräuchertes Forellenfilet aus dem Forellental mit Preiselbeersahnemeerrettich, Dinkel-Meerrettich-Brot und Butter	
Hausgebeitzter Lachs an Reibekuchen, mit Honig-Senf-Dillsauce	
Gebratene Riesengarnelen mit Schale an Blattsalaten in Balsamicodressing mit Aioli und Baguette	

	Vorspeise	Haupt
✓	10,80 €	16,60 €
✓	12,10 €	17,20 €
	16,60 €	
	17,70 €	24,50 €
	15,10 €	21,90 €

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Flädle	
Überbackene Zwiebelsuppe (1)	
Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfel und Basilikumsahne	
Menüsuppe	

✓	6,60 €
✓	6,60 €
✓	6,60 €
	7,20 €

Fischgerichte

Bandnuedeln mit Zucchini, Garnelen und Lachsstreifen in Limettensauce	
dazu Blattsalate	

klein
22,90 € 20,80 €

Im Ganzen gebratene Scholle(2/3) "Finkenwerder Art"	
mit Bratkartoffeln(2/3) und Salat	

27,40 €

Gebratenes Lachsforellenfilet an Forellenkaviarsauce	
und Wildreistimbale mit Blattsalaten	

25,70 €

Gebratene Saiblingfilets an Kirschtomaten-Rucola-Gemüse mit Farfalle	
--	--

25,40 €

 vegetarisch

(1) = mit Farbstoff, (2) = mit Konservierungsstoff, (3) = mit Antioxidationsmittel,
(4) = mit Geschmacksverstärker, (5) = mit Phosphat

Änderungen vorbehalten!



Fleischgerichte

klein

Putengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons,
hausgemachten Spätzle und Salat

20,80 € 18,50 €

Beilagen zur Wahl zu den nachfolgenden Gerichten

Paniertes Schweineschnitzel	20,20 €	17,80 €
Cordon bleu vom Schwein (1/2/3)	22,20 €	
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	22,70 €	20,20 €
Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Grilltomate geshmorten Zwiebeln und Speck (2/3)	23,40 €	
3 kleine Schweinefilet mit geshmorten Steinchampignons	23,80 €	21,50 €
Putensteak mit Kräuterbutter	22,70 €	20,40 €
Wiener Schnitzel vom Kalb	24,50 €	22,20 €
Cordon bleu vom Kalb (1/2/3)	25,90 €	
Grillpfanne (Rind, Schwein, Pute, Speck(2/3), Würstchen (4/5) und Frikadelle)	26,20 €	
Kalbsteak mit Kräuterbutter	28,50 €	26,20 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	28,90 €	26,70 €

Beilagen.

Gemüse oder Salat

Pommes, Rösti, Krokettens, Spätzle oder Bratkartoffeln(2/3)

Portion Champignonsauce (1/4), Paprikasauce (2/3), Sauce Hollandaise (1) 2,40 €
Pfeffersauce (1/4) oder geshmorte Zwiebeln

Änderungen vorbehalten!



Bergische Spezialitäten

		<u>klein</u>
Deftige Bergische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (2/3/4)		8,40 €
Kottenbutter 1 Scheibe Schwarzbrot mit geräucherter Mettwurst		8,40 €
Zwiebeln und Essiggurkenscheiben		
3 Reibekuchen mit Apfelmus oder Rübenkraut	✓	11,80 €
Pillekuchen mit Speck(2/3) an Salatgarnitur	✓	15,50 €
Kirschpfannkuchen mit Zimt und Zucker	✓	14,40 €
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	✓	14,40 €
Speckpfannkuchen(2/3)		15,20 €
Mettwurstpfannkuchen		15,20 €
Gebratener Panhas mit Apfelkraut, Bratkartoffeln(2/3) und Salat		17,40 €
Dicke Bohnen mit gebratenem Speck(2/3) und Kartoffeln		16,70 €

Salate und Deftiges

		<u>klein</u>
Beilagensalat	✓	6,20 €
Salatteller mit geschmorten Steinchampignons	✓	16,50 €
Salatteller mit Schinken (2/3/4) und Käsestreifen (1)		16,60 €
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen		16,70 €
Blattsalate in Balsamicodressing mit Rucola, Kirschtomaten, Ziegenkäse und Parmaschinken		17,50 €
Vegetarisch ohne Parmaschinken	✓	15,80 €
Käsespätzle (1) mit Salat	✓	15,10 €
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln(2/3)		15,20 €
Bauernsülze (2/4) mit Remouladensauce und Bratkartoffeln(2/3)		15,40 €
Gebratene Drillinge mit Speck und Frühlingszwiebeln, Salatgarnitur und Kräuterquark		15,50 €
Gebratene Drillinge mit gebratenen Steinchampignons und Frühlingszwiebeln, Salatgarnitur und Kräuterquark	✓	17,30 €
Frische Steinchampignons in Rahm mit Bandnudeln	✓	15,50 €
Gemüsevariation	✓	16,60 €

Änderungen vorbehalten!



Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

Das Torten- und Kuchenangebot wählen Sie bitte an der Kuchenvitrine aus.

Stück Buttercremetorte	5,30 €
Stück Sahnetorte	5,30 €
Stück Obstboden	4,90 €
Stück gebackene Torte	4,60 €
Eissplittertorte (Bieten wir auch Laktose- und Glutenfrei an)	5,60 €

Alle aufgeführten Sorten sind nicht immer verfügbar!

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9,40 €
Dessert des Monats	9,80 €
Frischer Obstsalat im Weckglas	10,70 €
Portion Milchreis mit Zimt und Zucker	6,80 €
mit Apfelmus	7,10 €
mit Kirschen	7,30 €
Waffel mit Puderzucker	2,60 €
<u>zur Waffel</u>	
Portion Milchreis	2,10 €
Portion warme Kirschen	2,10 €
Portion Sahne	1,20 €
1 Kugel Vanilleeis	1,50 €

Änderungen vorbehalten!



Warme Getränke

Tasse Filterkaffee	2,20 €
Kännchen Filterkaffee	4,30 €
Pott Filterkaffee	2,90 €
Glas Tee	2,20 €
Glas Milch warm oder kalt	1,50 €
Pott Schokolade	3,00 €
Pott Schokolade mit Sahne	3,50 €
Kännchen Schokolade	4,40 €

Folgende Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch koffeinfrei

Kaffee Crema	2,50 €
Pott Crema	3,50 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,20 €
Milchkaffee	3,00 €
Café Latte	3,20 €
Chococcino	3,50 €
Affogato al caffè	4,50 €
Espresso mit Vanilleeis	

Bergische Kaffeetafel auf Vorbestellung.

Frische Waffeln mit Milchreis und Kirschen

Zucker und Zimt, sowie Sahne

Stuten mit und ohne Rosinen, Zwieback und Brezeln

Marmorkuchen oder Quarkmutzen, Schwarzbrot, Graubrot

Klatschkies, Butter

Kottenwurst, Leberwurst, Fleischwurst und Flönz mit Senf

Käse, Marmelade, Honig, Rüben – Apfelkraut

Kaffee

Aufgesetzter

22,20 € pro Person

Änderungen vorbehalten!



Aperitifs und Sekt

Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Martini Rosso	5 cl	3,50 €
Campari Orange	4 cl/0,2 l (1)	5,50 €
Sherry dry	5 cl	3,50 €
Portwein	5 cl	3,50 €
Winzersekt	0,1 l	4,20 €
MM-Sekt	0,1 l	3,40 €
Kir	0,1 l	4,80 €
Winzersekt	0,7 l	29,50 €
MM - Sekt	0,7 l	15,80 €

Bier

Sion Kölsch	0,2 l / 0,4 l	2,00 € / 4,00 €
Landbier	0,3 l	3,00 €
Radeberger Pils	0,2 l / 0,3 l	2,00 € / 3,00 €
Büble Edelweißbier	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,50 €
Schöfferhofer Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,50 €
Jever fun Alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	3,00 €
Krombacher Alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	3,00 €
Malzbier (Flasche)	0,33 l	3,00 €
Landbier Alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola / Zero / Schwip Schwip (1)	0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 4,40 €
7 Up / Orangen Limonade (1)	0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 4,40 €
Apfelschorle	0,2 l / 0,4 l	1,90 € / 3,80 €
Rote Saftschorle	0,2 l / 0,4 l	1,90 € / 3,80 €
Bionade Holunder oder Orange-Ingwer	0,33 l / Flasche	3,00 €
Faßbrausse	0,33 l / Flasche	3,00 €
Orangen - Multivitamin - Trauben - Kirsch -		
Johannisbeere - oder Rhabarbersaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Selters Classic	0,25 l	2,20 €
Selters Medium	0,25 l	2,20 €
Selters Naturell	0,25 l	2,20 €
Selters Classic	0,75 l	6,50 €
Selters Naturell	0,75 l	6,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €

(1) = mit Farbstoff



Offene Weine

Riesling trocken	0,2 l	3,80 €
Cuvée weiß trocken	0,2 l	3,80 €
Müller-Thurgau halbtrocken,	0,2 l	3,80 €
Fundament Trocken	0,2 l	5,20 €
An den alten Klosterfundamenten im Holzfass gereift		
Weinschorle	0,2 l	3,00 €

Weißwein

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken. Ein Erlebnis für Gaumen und Nase	7,20 €	19,90 €
Scheurebe Süß - ein süßer Genuss mit tropischer Fruchtnote	7,80 €	21,90 €
Sommertraum Feinherb-Fruchtig-Bukett reich	7,80 €	21,90 €
Chardonnay Spätlese trocken. Flonheimer Bingerberg	8,50 €	23,80 €

Rotwein / Rosé

Mönchsgeflüster - Feinherb - im Holzfass gereifte Komposition aus Merlot & Spätburgunder	7,20 €	19,90 €
Merlot Qba. Trocken. Ein samtig weicher Rotwein.	8,50 €	24,90 €
Roséwein feinherb	7,20 €	19,90 €

Unsere Weine beziehen wir vom
Weingut Strubel-Roos im
Klostereck, 55237 Flonheim/Rhh.

Schnäpse

Obstler	2 cl	2,30 €
Kirschwasser	2 cl	2,80 €
Himbeergeist	2 cl	2,80 €
Fürst Bismarck	2 cl	2,60 €
Fernet	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Williams Birne	2 cl	3,30 €
Malteser	2 cl	3,10 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30 €
Grappa	2 cl	3,30 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Calvados	2 cl	3,60 €
Ramazotti	2 cl	2,70 €

Sie haben Ihre Geschmacksrichtung nicht gefunden,
sprechen Sie uns an, wir halten noch anderer Spirituosen für Sie bereit