

Speisen

flöck parat jemah

Düsseldorfer Frikadelle mit Mostert ^{2,3,7,a,c,d,g,h}	2,50 €
1/2 Röttgelchen mit Schweinemett und Zwiebeln ^{a,c,d}	2,70 €
1/2 Röttgelchen mit pikantem Goudakäse ^{1,2,13,a,c,d}	2,70 €
1/2 Röttgelchen mit Rindertatar	4,80 €
„Flönz“ mit Zwiebeln, Röttgelchen und Butter ^{2,7,13,g,h,j}	4,80 €
Zünftige Vesper-Platte mit Wurstspezialitäten und Käse, dazu eine kleine Brotauswahl ^{2,3,4,a,c,d,j}	13,00 €

zom läffele / Jrons on Jemös

Herzhafte Tafelspitzsuppe mit Gemüsejulienne und Eierstich ^{a,c,d,g,h,j}	5,50 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Kasselerwürfeln ^{a,c,d,g,h,j}	6,50 €
Feiner Rapunzelsalat mit gebratenem Speck und Pilzen, dazu Bauernbaguette ^{a,c,d,g,h,j}	14,00 €

Us de Brauhuuskösch

Portion frische Reibekuchen dazu hausgemachtes Apfelmus (veg.) ^{2,a,d,h}	9,50 €
Zwei Semmelknödeln auf Pilzrahmsauce, dazu Rapunzelsalat (veg.) ^{a,c,d,g,h,j}	11,00 €
Deftiger Stielmuseintopf mit Kassellerscheiben ^{a,c,d,g,h,j}	11,50 €
Goldbrauner Speckpfannkuchen, dazu Blattsalate ^{2,4,a,c,d,g,j}	12,00 €
Grobe Bratwurstschnecke mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln ^{a,c,d,g,h,j}	12,00 €
Düsseldorfer Pillekuchen mit Apfelkraut, Schwarzbrot und Butter (veg.) ^{2,a,c,d,h}	12,50 €
Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete ^{a,c,d,g,h,j}	12,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelmus ^{1,2,3,4,13,a,c,d,g,j}	17,50 €
Schinkeneisbein mit Sauerkraut und Sahnepüree ^{2,a,c,j}	18,00 €
Knusprige Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und Saisonsalat ^{1,2,4,a,c,d,g,h}	18,00 €
Eifeler Hirschgulasch mit Spätzle und Rapunzelsalat ^{a,c,d,g,h,j}	18,50 €
Portion geschmorter Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel ^{a,c,d,,g,h,j}	19,00 €
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat ^{2,3,13,a,c,d,j}	26,50 €

Petri heil

Seemuscheln „rheinische Art“ mit gebuttertem Schwarzbrot ^{a,c,d,f,g,h,j}	15,00 €
Seemuscheln „Curry“ mit gebuttertem Schwarzbrot ^{a,c,d,f,g,h,j}	16,50 €

Dat Beste zom Schluss

Bauernhandkäse mit Musik, Röttgelchen und Butter ^{2,3,a,c,d,g,h,j}	4,80 €
Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnepuffer ^{a,c,d,g,h,j}	5,20 €
Mandeltiramisu mit Amaretto, Mandarinen und Himbeermark ^{a,c,d,g,h,j,2,3,4}	7,50 €

Ab November 2020

Regionale frische Gans mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Apfelmus und Preiselbeeren, in gemütlicher Atmosphäre Für 4-6 Personen – NUR mit Vorbestellung möglich	180,00 €
--	----------

för de Pänz hammer en Extra-Raht

Angaben zu 1-13 und a-n entnehmen Sie bitte unserer Allergenkarte.
In unserer Gaststätte können Sie mit EC-, Visa- oder Mastercard bezahlen.
Die Preise verstehen sich inkl. Service & Mehrwertsteuer.



Getränke

Us de Schumacher Altbier-Manufaktur

Schumacher Alt ^a	0,25 l	2,35 €
1838er ^a	0,25 l	2,55 €

Janz ohne Promill

Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	7,10 €
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	7,10 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Orangenlimonade	0,25 l	2,60 €
Coca-Cola	0,2 l	2,70 €
Coca-Cola zero	0,2 l	2,70 €

Wat Wärmes zom Drenke

Tee (Pfefferminz, Kamille oder schwarzer Tee)	0,2 l	2,50 €
Tasse Kaffee ⁸	0,16 l	2,60 €
Espresso ⁸	0,02 l	2,60 €

Wat vom Rebstöckske

Piccolo, Weißer Burgunder Sekt	0,2 l	9,20 €
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland</i>		
Weinschorle	0,2 l	4,90 €
<i>Riesling Weegmüller, Pfalz</i>		
2018er Weißburgunder, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Weingut Rogenwieser, Pfalz</i>	0,75 l	25,50 €
2018er Riesling, feinherb	0,2 l	7,20 €
<i>Weinhaus Thanisch, Mosel</i>	0,75 l	25,50 €
2018er Rotling, fruchtig	0,2 l	7,20 €
<i>Weingut Michel, Nahe</i>	0,75 l	25,50 €
2016er Optimo, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Bodegas Alconde, Spanien</i>	0,75 l	25,50 €

Für weitere Weinwünsche, schauen Sie in unserer Weinkarte!

Schabau

Düsseldorfer Korn	2 cl	2,50 €
Original Samtkragen	2 cl	2,80 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Kirschwasser, Dr. Schneider	2 cl	3,90 €
Bodensee Williams No. 1, Steinhäuser	2 cl	7,10 €
Killepitsch	2 cl	3,80 €
734 Schumacher Altbierlikör ^a	2 cl	3,90 €
Ungermännchen	2 cl	2,80 €