

# Speisekarte

## SUPPEN

<b>Kölner Senfrahmsuppe</b> <small>VEGAN</small>	
mit Kartoffelchips	10.50
mit gebratener Kottenwurst	12.50

## VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

<b>Großes Brot-Brett</b> <small>VEGGI</small> <small>ausreichend für 2 Personen</small>	
Kräuterschmand   Basilikumpesto   Oliven	11.50
<b>zusätzlich</b> mit italienischem Schnittkäse	+ 3.90
<b>zusätzlich</b> mit luftgetrockneter Schinken	+ 3.90

<b>Vegetarische Tapas</b>	
Tomaten-Bruschetta   Antipasti   Burrata   Feta   Kürbisquiche	12.50

<b>Bergische Tapas</b>	
Gebratene Blutwurst   Reibeküchlein   Kottenwurst   Gurken   Brot	13.50

<b>Mediterrane Tapas</b>	
Scampi   Schinken   Melone   Feta   mediterranes Gemüse   Grissini	13.50

<b>Großer bunter Salatteller mit Sprossen, Kernen und Balsamico Vinaigrette</b> <small>VEGGI</small>	14.90
--	-------

### Optional zum Salatteller on top buchbar:

- Gratinierter Ziegenkäse	+ 9.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen   Champignons	+ 10.00
- Gebratene Riesengarnelen   gehobelter Parmesan	+ 10.00

## Unsere Tagesempfehlung

<b>Frischer Matjes</b>	16.90
Kürbisquiche   bunter Salat   Rote Zwiebeln   Kräuterschmand	

## HAUPT- SPEISEN FISCH & FLEISCH

<b>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken</b>	
Preiselbeer-Spitzkohl   Trüffel-Risotto	39.50

<b>Kurz gebratenes Rinderhüftsteak</b>	
bunte Vichy-Möhrrchen   krosse Bratkartoffeln	37.50

<b>Fish &amp; Chips</b>	
Frisch gebackene Fischfilets   Kartoffeldipper   frischer Coleslaw   Sauce Béarnaise	29.50

<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	
Bergischer Kartoffel-Kressesalat   frischer Meerrettich   Kräuterschmand	29.50

*Der Grund*

RESTAURANT & CATERING

# SCHNITZEL- BAUKASTEN

Bei uns kann man sich neuerdings sein persönliches Traumschnitzel-Gericht zusammenstellen, ganz wie es beliebt!

## SCHNITZEL-OPTIONEN

Vegetarisches Sellerieschnitzel mit Pankopanade	15.50
Großes paniertes Schweineschnitzel	15.50
Großes paniertes Geflügelschnitzel	16.50
Großes paniertes Kalbsschnitzel	19.50
Hirschrückenschnitzel in Haselnusspanade	22.50

## TOPPINGS

„GRUNDER KRÜSTCHEN“ Schmorzwiebeln   Spiegelei	+ 4.00
„GRÜNER PFEFFER SCHNITZEL“ Pfeffer-Rahm-Sauce   Röstzwiebeln	+ 6.00
„MATTERHORN“ krosser Bauchspeck   Raclette-Käse	+ 7.00
„WAIDMANNSSHEIL“ getrüffelte Pilzrahmsauce   frische Pilze	+ 5.00

## BEILAGEN

Krosse Bratkartoffel mit Speck, Zwiebeln und frischem Majoran	+ 6.50
Kartoffel-Dipper (Premium Pommes frites)	+ 5.00
Süßkartoffel Pommes	+ 5.00
Rahmspätzle	+ 6.00
Thymiankartoffeln	+ 5.00
Frische Erbsen und Möhren   Sauce Bernaise	+ 6.50
Bunter gemischter Salat   Balsamicodressing	+ 6.50

HAUPT-  
SPEISEN  
VEGETARISCH  
UND VEGAN

<b>Südtiroler Knödeltrio (Rote Beete, Spinat, Bergkäse)</b> VEGGI Salbeibutter   frischer Meerrettich	<b>21.50</b>
<b>Tagliatelle mit frischem Pfifferlingen</b> VEGGI   VEGAN MÖGLICH Trüffelrahm   geschmorte Kirschtomaten   gehobelter Parmesan	<b>21.50</b>
<b>Hausgemachte Limone-Mascarpone-Ravioli</b> VEGGI karamellisierter Hokkaidokürbis   Ziegenfrischkäse	<b>21.50</b>
<b>Gratinierte Auberginenlasagne</b> VEGGI   VEGAN MÖGLICH Basilikumgnocchi   zweierlei hausgemachtes Pesto	<b>23.50</b>
<b>Original schwäbische Käsespätzle</b> VEGGI Bergkäse   krosse Röstzwiebeln	<b>19.50</b>
<b>Ungarisches Paprika-Sojagulasch</b> VEGAN Thymiankartoffeln   frische Paprika	<b>23.50</b>

Optional zu unseren 3 vegetarischen/veganen Gerichten sind folgende Toppings möglich:

- Burrata aus Apulien	+ 8.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen	+ 8.00
- Gebratene Riesengarnelen	+ 10.00

<b>Bunter gemischter Beilagensalat   Balsamicodressing</b>	<b>6.50</b>
--	-------------

DESSERT

<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> Rum-Rosinen   Vanilleeis   Schlagsahne	<b>9.50</b>
<b>Warmer Himbeerbrownie</b> Cassisorbet   Schlagsahne   Bergblütencrumble	<b>11.50</b>
<b>Schokoladen Soufflé</b> Marinierte Waldbeeren   Passionsfruchtsorbet	<b>12.50</b>
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbets, je Kugel</b> Sorbets: Maracuja, Cassis, Mango Eis: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss	<b>3.70</b>