Vorspeisen

Suppen:

Tomatensuppe mit Creme Fraîche und Basilikum	7,00
Steinpilzcreme Suppe	7,80

Vorspeisen:

In Knoblauchbutter gebratene Scampis mit Baguette	16,50

Vegetarisch:

Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-Ragout, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat	15,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebratene Champignons an buntem Salat	15,50

Bergische Gastlichkeit

Hauptgerichte

„Gronauer Teller „ *zarte Medaillons in einer pikanten Pfefferrahmsauce* *(mit Champignons, Paprika und Bohnen) mit Bratkartoffeln* *und gemischtem Salat*	*23,80*
gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-Ragout *mit Bandnudeln und gemischtem Salat*	*26,80*
Angus Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, *Pommes Frites und gemischtem Salat*	*30,80*
Argentinisches Angus Filetsteak mit Kräuterbutter, *Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat*	*32,80*
Argentinisches Angus Filetsteak auf einer Cognac Pfeffersauce *mit Kartoffelkroketten und Speckböhnchen*	*35,80*
Hirschrückenmedaillon auf Pfifferling-Preiselbeersauce, *Kartoffelkroketten und Speckböhnchen*	*38,90*

Bergische Gastlichkeit

Muschelspezialitäten

Muschelcremesuppe mit Knoblauchbrot	7,40
gratiniertes Muscheltöpfchen mit Käse überbacken und Baguette	15,50
Muscheln „Wiener “paniert und ausgebacken an buntem Salat mit Sc. Ajoli und Baguette	18,00

Unsere Klassiker in der Schale

Muscheln "Rheinisch "in Weißwein mit Schwarzbrot u. Butter	21,50
Muscheln "a la Chef" in Knoblauch-Sahnesauce mit Baguette	22,50
Muschelterrine "Gronau "in Sahneknoblauchsauce mit Krabben (für zwei Personen)	44,50

Grünkohlgerichte

Bergischer Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln 14,80

Bergischer Grünkohl Kasseler Bauchspeck und Kartoffeln 15,80

Bergischer Grünkohl mit gebratenem Kasseler Steak und Kartoffeln 16,80

Grünkohl „Satt“

Bergischer Grünkohl mit Mettwurst, Speck, Kasseler Steak und Kartoffeln
..... bis zum Abwinken .....
pro Person 18,80

Schnitzelkarte

Schweineschnitzel Hawaii, Ananasscheiben mit Käse überbacken, Pommes Frites und gemischtem Salat	20,00
Schweineschnitzel Jäger, in einer Champignonrahmsauce mit Pommes Frites und gemischtem Salat	20,00
Schweineschnitzel mit grüner Pfeffer-Rahmsauce, Bratkartoffeln[1,3] und gemischtem Salat	20,00
Schweineschnitzel Bergische Art, Schmorzwiebeln mit Käse überbacken, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20,00
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Pommes Frites und gemischtem Salat	20,50
Schweineschnitzel Bauern Art mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20,50
Schweineschnitzel mit frischen gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20,50

Montags ist Schnitzeltag

(außer an Feiertagen)
Alle Schnitzelgerichte 3,00 € günstiger
Putenschnitzel 1,50 € Aufpreis

Gänsegerichte

***

Knusprig gebratene Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und
hausgemachten Kartoffelklößen 39,50

***

Knusprig gebratene Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und
hausgemachten Kartoffelklößen 39,50

***

Auf Vorbestellung

Ganze Gans für 4 Pers.
mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen
und hausgemachten Kartoffelklößen 160,00

***

Portion glasierte Maronen 5,00

Weinempfehlung

Rioja Crianza, Castillo de Clavijo, trocken
0,2 l 8,00 0,75 l 27,50

kleine Gerichte

bunter Salatteller mit gebackenem Fetakäse, Tomaten- Zwiebel Chutney und Baguette	15,50
bunter gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette	18,00
Land und Meer gebratene Scampis und Rinderfiletstreifen auf buntem Salat und geriebenem Parmesan	21,80
kl. Rumpsteak 150g mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	23,80

Dessert

Vanilleeis	
mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,70
mit heißen Schattenmorellen und Sahne	6,70
mit heißen Himbeeren und Sahne	7,00
Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce	7,90
hausgemachtes Walnuss- Parfait mit lauwarmem Pflaumenragout	8,50
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,90