



Karte

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Vorspeisen

Frühlingszwiebelsuppe mit Parmesanplätzchen 6,90 *** Rote Bete Carpaccio mit Cashewkerne und Fetakäse 11,90 *** geschmälzte Maultasche mit Wirsing und Gehacktem vom Schwein gefüllt 13,50 *** Ziegenkäse im Speckmantel, Salatgarnitur 10,50 *** Garnelen Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, würzig, pikant 12,90 *** Weinbergschnecken in Kräuter/Knoblauchbutter, Ciabatta 11,50

Hauptspeisen

gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Thymian, Honig, Balsamico Dressing 15,90 *** selbstgemachte Pasta mit pochierem Ei Tomaten, Blattspinat, Knoblauch, Zwiebeln, Parmesan 18,90 *** gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste Rote Bete/Kartoffelstampf, Salat 19,80 *** Rumpsteak „Napoletana“ Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind Champignons, Parmaschinken, würzige Tomatensoße Bratkartoffeln Das Rumpsteak wird mit Fettrand gebraten 200g|28,50 300g|33,80 *** Original-Wienerschnitzel Kalbsschnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten, mit Kartoffel-Gurkensalat 22,90 *** Ossobuco in Rotwein geschmorte Kalbsbeinscheibe selbstgemachte Spätzle, mediterranes Gemüse 21,90 *** Schweinerückensteak mit Bärlauchbutter gratiniert mit Tomatensoße, mediterranes Gemüse, Süßkartoffelpommes 19,90 *** Krone-Burger Zwiebeln, Essiggurke, Tomate, Kronespezialsoße, Twister Potatoes 15,90 Aufpreis für Glutenfreies Burgerbrötchen 1,- Das Rindfleisch für den Burger wird medium gebraten. *** Bergische Pfanne Schweinerückensteak mit Champignons à la Crème Käse überbacken, selbstgemachten Spätzle 17,20 ***

Dessert

Vanilleeis mit warmer Himbeersoße und Sahne 7,50 *** Krokant Becher Vanilleeis, Schokoladensoße, Krokant, Sahne 7,50 *** Marillenknödel mit zerlassener Butter 6,50 *** Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (ca.20min) 13,90 *** Schokoküchlein -Glutenfrei- mit Vanilleeis (ca.15min) 8,30 ***

Wochenkarte 23.03.22 – 27.03.22

Aperitif Campari Tocco Rosso Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze 6,90 oder alkoholfrei mit San Bitter **Vorspeise** geschmorte Zucchini und Aubergine in würziger Tomatensoße mit Fetakäse 9,90 **Hauptspeisen** Knuspriger Schweinebraten mit selbstgemachten Semmelknödeln und Gurkensalat kräftige Biersoße 19,80 *** Veggie Burger Gemüsebratling, Ziegenkäse, gebratene Apfelscheibe, Feigensenf Süßkartoffel Pommes 19,80 **Dessert** Apfelcrumble mit Vanilleeis 6,90 *** Als drei Gang Menü 35,- pro Person **Weinangebot der Woche** Aulo Rosso IGT Toskana|Luigi Brunetti Cuvée aus Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon. Ein Wein von mittlerem bis starken Charakter, rubin-roter Farbe, mit fruchtig nachhaltigem Aroma. Glas 0,15l | 5,30 Flasche 0,75l | 26,00

Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst