

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ panierte Schweineschnitzel mit Zitronengarnitur, Pommes frites und ein gem. Salat	13,50
Schnitzel „Zingara“ mit frischen Paprikastreifen und Speck in Rahmsauce serviert, dazu Pommes frites und ein gem. Salat	15,50
Schnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons in Sahnesauce gegart, dazu Pommes frites und ein gem. Salat	15,50
Schnitzel „Farmer Art“ mit Speckwürfeln, Schmorzwiebeln, frisch gebratene Champignons und Kräuterbutter, Pommes frites und ein gem. Salat	15,90
Drei zarte Schweinefilets auf Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und Salat	18,90
Rumpsteak vom „Black Angus Rind“ (roh ca. 240 gr.) mit Fettrand gegrillt, dazu Kräuterbutter, Pommes frites und ein gem. Salat	19,90
Rumpsteak vom „Black Angus Rind“ (roh ca. 240 gr.) mit Fettrand gegrillt und auf Whiskey-Pfeffersauce angerichtet, dazu Kartoffelkroketten und ein gem. Salat	21,50
Sauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Mandeln, Rotkohl und Klößen	15,50
Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Speck, Zwiebeln und Senf zubereitet, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Rotkohl	14,90
Spaghetti mit gebratenen Garnelen in pikanter Arrabiatasauce, dazu Parmesankäse	14,90
Spaghetti mit Steinpilzen in Rahmsauce zubereitet, frische Kräuter und Parmesankäse	14,90

Suppen und Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	4,50
Cocos Currysüppchen mit Hähnchenfleisch und Gemüse zubereitet	5,90
„Maritime Fischsuppe“ mit reichlich Einlage	6,90
Carpaccio nach ital. Art zubereitet, mit Parmesan und Brot	10,90
Gebratene Knoblauchscampis mit Aioli und Brot	10,90

Knackige Salatteller

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Champignons, Tomaten, Gurken und Karotten, Joghurtdressing und ofenfrisches Ciabattabrot	13,90
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenbrustwürfeln, Tomaten, Gurken und Karotten, Joghurtdressing und ofenfrisches Ciabattabrot	14,90
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Gurken und Karotten in Joghurtdressing, dazu ofenfrisches Ciabattabrot	16,90

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme gefüllt und mit gebratenen Champignons belegt	13,90
Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme gefüllt und mit gebratenen Putenbrustwürfeln belegt	14,90
Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme gefüllt und mit gebratenen Garnelen belegt	16,90

Für Kinder bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	6,-
Kinderschnitzel mit Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	6,-
Hähnchennuggets mit Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	6,-

Frischer Fisch

Zanderfilet in Butter gebraten und auf Rahmwirsing angerichtet, dazu servieren wir Ihnen Röstkartoffeln	19,90
Fangfrischer Seelachs auf Senf-Dillsauce, Dampfkartoffeln und ein gem. Salat	14,90
Hausgemachter Heringsstipp nach „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurkenstreifen in Sahnesauce, dazu reichen wir Ihnen Röstkartoffeln	10,90

Deftige Klassiker

Original bayrischer Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	10,90
Schinkensülze mit Zwiebelringen, Sc.Remoulade und Röstkartoffeln	10,90
Dicke Bohnen nach „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln in Rahm gegart, dazu ein kleines Schnitzel und Dampfkartoffeln	11,50
Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln zubereitet, dazu reichen wir Ihnen ein zartes Schnitzel und Dampfkartoffeln	11,90

Dessert

Creme Bruleé nach klassischem Rezept	4,90
Panna Cotta mit Fruchtsauce serviert	4,50
Niederrheinische Herrencreme mit Rum und Schokobrocken	5,50
Milchreis mit Zimt und Zucker	5,-

Genießen Sie unser Frühstück am Rhein..... ab 10 Personen in einzigartiger Kulisse.
Ab 10,90 € pro Person