



Suppen:

€

<i>Rindfleischsuppe, hausgemacht mit Einlage (A,C,I).....</i>	<i>3,50</i>
<i>Ungarische Gulaschsuppe (A,G).....</i>	<i>4,00</i>

Kalte Speisen:

<i>Käseplatte mit frischem Holländer Gouda, Brot, Butter und Zwiebeln (13,A,G).....</i>	<i>6,20</i>
<i>Lachsschnittchen mit Eier und Zwiebeln garniert (Lachsersatz) (1,4,7,A,C,D,G).....</i>	<i>6,80</i>
<i>Portion roher Schinken mit Brot und Butter (12,13,A,G).....</i>	<i>7,00</i>
<i>Portion gekochter Schinken mit Brot und Butter (10,13,A,G).....</i>	<i>7,00</i>
<i>Schnittchen „Englisch“, 1/2 Käse und 1/2 roher Schinken (10,13,A,G).....</i>	<i>7,00</i>

Eierspeisen:

<i>3 Rühreier mit Schinken auf Toast (7,10,12,A,C,G).....</i>	<i>6,80</i>
<i>3 Rühreier mit Champignons auf Toast (7,10,12,A,C,G).....</i>	<i>6,80</i>
<i>Strammer Max auf rohem Schinken und Graubrot (12,13,A,C,G)....</i>	<i>7,70</i>
<i>3 Spiegeleier mit Speck gebraten auf Bratkartoffeln (13,C)....</i>	<i>7,90</i>
<i>Westfälischer Speckpfannkuchen mit Salatteller (13,A,C,G).....</i>	<i>7,90</i>



Fischgerichte:

€

<i>Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade (1,7,A,C,D).....</i>	<i>8,00</i>
<i>Heringsfilets in Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Bratkartoffeln (C,D,G,J).....</i>	<i>8,80</i>
<i>Lachsfilet „Müllerin“ gebraten in Kräuterbutter, mit Salzkartoffeln und Salatteller (D,G).....</i>	<i>13,50</i>

Kleine Speisen:

<i>Bockwurst mit Kartoffelsalat (1,2,7,C).....</i>	<i>5,30</i>
<i>Currywurst mit Pommes Frites (3,I).....</i>	<i>5,30</i>
<i>„Kinderteller“ 1 kleines Schnitzel mit Pommes Frites (A,C).....</i>	<i>6,00</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast (7,A,C,G).....</i>	<i>6,60</i>
<i>Champignon-Toast mit Käse und Schinken überbacken (7,10,12,13,A,G).....</i>	<i>8,30</i>
<i>Hawaii-Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (7,10,12,13,A,G).....</i>	<i>8,50</i>



vom Schwein:

€

<i>Paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites oder Kartoffelsalat (1,7,A,C).....</i>	<i>8,90</i>
<i>Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Currysauce mit Ananas und Kroketten (7,10,13).....</i>	<i>10,80</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, Buttererbsen oder Salatteller (A,C,G).....</i>	<i>11,20</i>
<i>Puta-Schnitzel mit Champignons, Paprikaschoten und Pommes Frites.....</i>	<i>11,20</i>
<i>Jägerschnitzel in Weißweinsauce mit Champignons und Pommes Frites (A,G).....</i>	<i>11,20</i>
<i>„Cordon Bleu“ vom Schwein, gefüllt mit rohem Schinken und Käse, Pommes Frites, Buttererbsen oder Salatteller (12,13,A,C,G)...</i>	<i>11,80</i>
<i>Zwiebelschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller (G).....</i>	<i>11,80</i>
<i>„Herrentoast“ mit grünem Pfeffer, Schweinefilets auf Toast mit großer, gemischter Salatbeilage (7,A,G).....</i>	<i>12,20</i>
<i>„Damentoast“ Schweinefilets auf Toast mit geschmortem Pfirsich und Sc. Hollandaise (A,C,G).....</i>	<i>12,50</i>
<i>Schweinelendchen „Comtesse“ in Mandeln paniert mit Pommes Frites und Salatteller (A,C,G,H).....</i>	<i>12,80</i>
<i>Schweinefilets „Walliser Art“ mit Bergkäse überbacken, Pommes Frites und Salatteller (G).....</i>	<i>13,50</i>
<i>Bunter Grillteller mit Pommes Frites, Schweinefilets, kl. Rumpsteak, Speck und Grilltomate (13,G)...</i>	<i>15,00</i>



vom Rind:

€

Düsseldorfer Rostbraten mit Senf und Käse überbacken,
Kroketten und Salatteller (A,G,J)16,30

Rumpsteak „Hofmeister Art“ mit Champignons,
Kräuterbutter, Pommes Frites (12,G)16,80

Rumpsteak mit Sauce Bearnaise,
Kroketten und Salatteller (C,G)16,80

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit Pommes Frites und Salatteller (G)16,80

Pariser Pfeffersteak vom Rumpsteak mit pikanter Sauce,
Kroketten und Salatteller (A,C,G,L)17,00

Beilagen und Salate:

Portion Buttererbsen (G)2,20

Gemischter Salatteller (G)2,20

Portion Champignons (G)3,00

Portion Pommes Frites2,70

Portion Bratkartoffel3,40

Portion Sc. Hollandaise oder Sc. Bearnaise (C,G)1,00

Große gemischte Salatplatte (A,C,G)6,00

Große gemischte Salatplatte mit Thunfisch (A,C,D,G)7,00

Große gemischte Salatplatte mit gek. Schinkenstreifen (A,C,G) .9,00

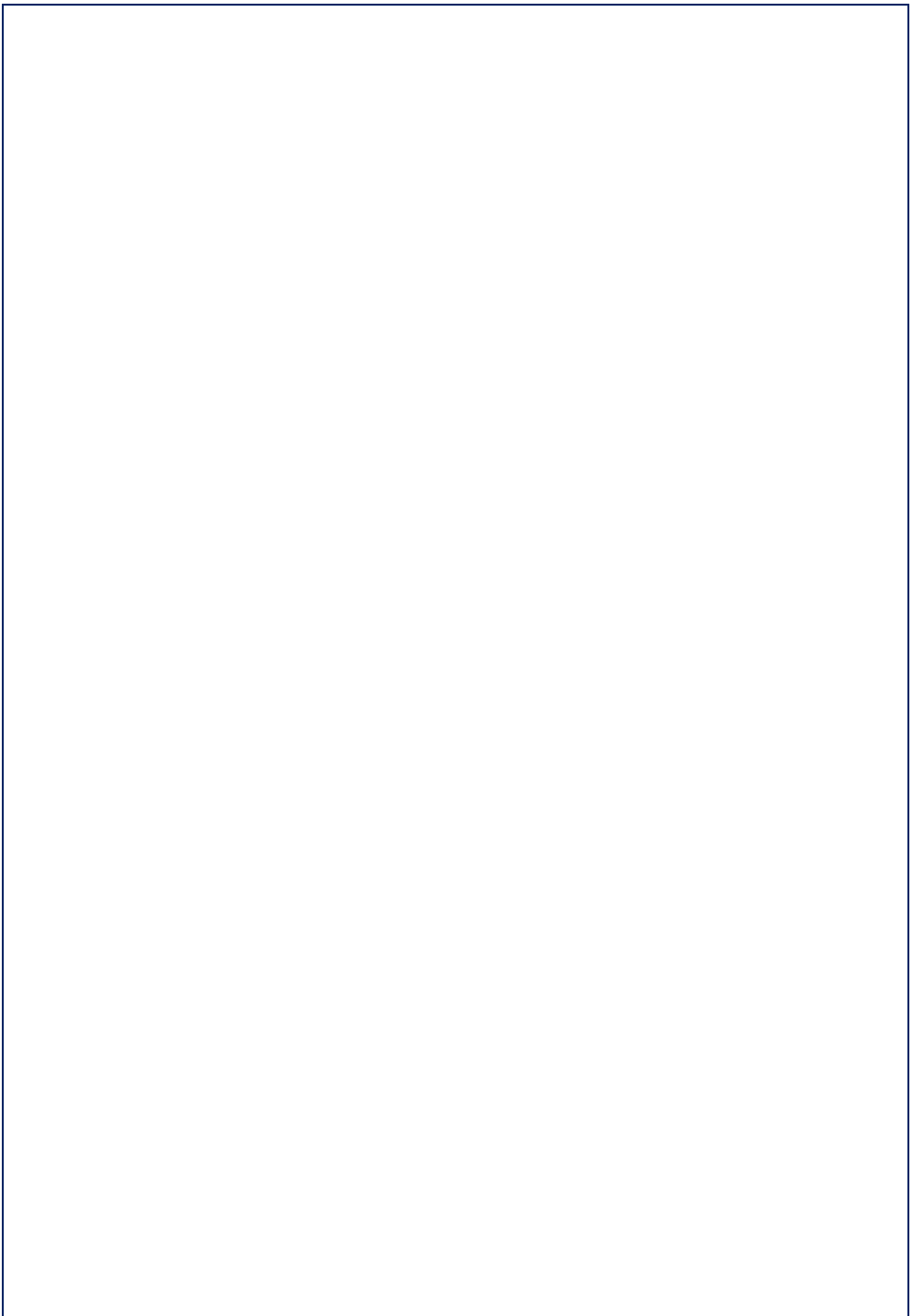
Für Bratkartoffel anstelle von Pommes Frites, Kroketten,
Salzkartoffel, Salatteller oder Kartoffelsalat
berechnen wir einen Aufpreis von1,00

Eisdessert :

Vanilleeis mit Sahne (4,C,F,G,H)3,30

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne (4,C,F,G,H)4,00

Vanilleeis mit Kirschsauce und Sahne (4,C,F,G,H)4,00





Biere:

	€
0,2 l Frankenheim Alt.....	1,60
0,3 l Frankenheim Alt.....	2,30
0,2 l Veltins Pilsener.....	1,60
0,3 l Veltins Pilsener.....	2,30
0,2 l Grevensteiner.....	1,60
0,3 l Grevensteiner.....	2,30
0,25 l Füchschen Alt (nur Freitags).....	2,10
0,33 l Veltins alkoholfreies Pils.....	2,10
0,5 l Paulaner Hefe-Weißbier hell.....	3,20
0,5 l Erdinger Hefe-Weißbier hell alkoholfrei.....	3,20

Schaumweine:

0,2 l Henkell Pikkolo.....	5,00
0,75 l Henkell Trocken.....	17,00
0,75 l Asti Spumante (Cincano).....	18,00
0,75 l Fürst von Metternich.....	20,00
0,75 l Pommery.....	40,00

Alkoholfreie Getränke:

0,2 l Gl. Selters Mineralwasser Classic.....	1,30
0,25 l Fl. Selters Mineralwasser Classic.....	1,70
0,3 l Gl. Selters Mineralwasser Classic.....	1,90
1,0 l Fl. Selters Mineralwasser Classic.....	5,00
0,2 l Vitamalz (4).....	1,60
0,3 l Vitamalz (4).....	2,30
0,2 l Coca Cola oder Coca Cola Zero (4 & 5).....	1,70
0,3 l Coca Cola oder Coca Cola Zero (4 & 5).....	2,50
0,2 l Fanta (4 & 10 & 13).....	1,70
0,3 l Fanta (4 & 10 & 13).....	2,50
0,2 l Sprite.....	1,70
0,3 l Sprite.....	2,50
0,2 l Mezzo Mix (Spezi) (4 & 5 & 10).....	1,70
0,3 l Mezzo Mix (Spezi) (4 & 5 & 10).....	2,50
0,2 l Apfelschorle (13).....	1,70
0,3 l Apfelschorle (13).....	2,50
0,2 l Bitter Lemon (6).....	1,70
0,3 l Bitter Lemon (6).....	2,50
0,05 l Sangrita Picante (C).....	2,00
0,1 l Sangrita Picante (C).....	4,00

Heiße Getränke:

Tee mit Milch oder Zitrone.....	1,80
Tasse Kaffee (5).....	1,80
Tasse Espresso (5).....	1,80
Tasse Cappuccino (5 & G).....	2,40
Tasse Kakao mit Sahne (G).....	2,40
Glühwein.....	3,20
Grog mit 5 cl Rum (54%).....	5,00



Spirituosen (2cl) :

	€
Korn.....	1,40
Edelkorn.....	1,60
Samtkragen.....	1,60
Wacholder.....	1,60
Bommerlunder.....	1,80
Ouzo.....	1,80
Roter Genever.....	1,80
Kümmerling.....	1,80
Sambuca.....	1,80
Bärenfang.....	2,00
Jägermeister.....	2,00
Jubiläums Aquavit.....	2,00
Malteser.....	2,00
Mariacron.....	2,00
Linie Aquavit.....	2,20
Eisenbahner.....	2,20
Rum (54%).....	2,20
Boonekamp.....	2,20
Fernet Branca oder Menta (4).....	2,20
Killepitsch.....	2,20
Ramazzotti.....	2,20
Underberg.....	2,20
Wodka.....	2,20

Eifeler Obstbrände (2cl) :

Eifeler Obstler.....	2,00
Eifeler Birne.....	2,20
Eifeler Williams Birne.....	2,40
Eifeler Waldhimbeergeist.....	2,40
Eifeler Mirabell.....	2,40
Eifeler Zwetschgenwasser.....	2,40
Eifeler Premium Brand Himbeergeist.....	3,40
Eifeler Premium Brand Kirschwasser.....	3,40

Longdrinks (2cl) :

Maria Cola (4 & 5).....	3,40
Wodka Lemon (6).....	3,40



Weißweine:

	€
0,2 l Rhh. Morio-Muskat, lieblich.....	3,50
0,2 l Bad. Weißer Burgunder, trocken.....	3,50

Roséwein:

0,2 l Bad. Schongauer Spätburgunder rosé, feinherb.....	4,70
---	------

Rotweine:

0,2 l Kos. Amselfelder, lieblich.....	3,50
0,2 l Ita. Badissa Merlot Delle Venezie, trocken.....	3,50

Weinschorle:

0,2 l Weinschorle weiß.....	2,40
0,2 l Weinschorle weiß, trocken.....	2,40
0,2 l Weinschorle rot.....	2,40
0,2 l Weinschorle rot, trocken.....	2,40
0,2 l Weinschorle rosé, feinherb.....	2,90

Die Preise verstehen sich incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Küche von 18⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr

Erläuterung der Zusatz- bzw. Konservierungsstoffe : (1) Benzoesäure, (2) Milcheiweiß, (3) Phosphat, (4) Farbstoff, (5) Koffein, (6) Chinin, (7) Sorbinsäure, (9) Aspartam (enthält Phenylalanin), (10) Antioxydationsmittel, (11) Geschmacksverstärker, (12) Geschwefelt, (13) Konservierungsstoff, (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldiooxid und Sulphite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, Zu (A) bis (N): und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mittwochs Ruhetag!