



Suppen:

€

<i>Rindfleischsuppe, hausgemacht mit Einlage (A,C,I).....</i>	<i>3,50</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan überbacken (A,G).....</i>	<i>3,80</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>6,50</i>
<i>Lachsschnittchen mit Eier und Zwiebeln garniert (Lachsersatz) (1,4,7,A,C,D,G).....</i>	<i>7,00</i>
<i>Portion roher Schinken mit Brot und Butter (12,13,A,G).....</i>	<i>7,50</i>
<i>Portion gekochter Schinken mit Brot und Butter (10,13,A,G).....</i>	<i>7,50</i>
<i>Schnittchen „Englisch“, 1/2 Käse und 1/2 roher Schinken (10,13,A,G).....</i>	<i>7,50</i>

Eierspeisen:

<i>3 Rühreier mit Schinken auf Toast (7,10,12,A,C,G).....</i>	<i>7,00</i>
<i>3 Rühreier mit Champignons auf Toast (7,10,12,A,C,G).....</i>	<i>7,00</i>
<i>Strammer Max auf rohem Schinken und Graubrot (12,13,A,C,G)....</i>	<i>8,00</i>
<i>3 Spiegeleier mit Speck gebraten auf Bratkartoffeln (13,C)....</i>	<i>8,00</i>
<i>Westfälischer Speckpfannkuchen mit Salatteller (13,A,C,G).....</i>	<i>8,30</i>



Fischgerichte:

€

<i>Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade (1,7,A,C,D).....</i>	<i>8,50</i>
<i>Heringsfilets in Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Bratkartoffeln (C,D,G,J).....</i>	<i>9,00</i>
<i>Wildlachsfilet „Müllerin“ gebraten in Mandelbutter, mit Kroketten und Salatteller (D,G).....</i>	<i>13,80</i>

Kleine Speisen:

<i>Currywurst mit Pommes Frites (3,I).....</i>	<i>6,00</i>
<i>3 Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat (1,2,7,C).....</i>	<i>6,00</i>
<i>„Kinderteller“ 1 kleines Schnitzel mit Pommes Frites (A,C).....</i>	<i>6,50</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast (7,A,C,G).....</i>	<i>7,00</i>
<i>Champignon-Toast mit Käse und Schinken überbacken (7,10,12,13,A,G).....</i>	<i>8,60</i>
<i>Hawaii-Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (7,10,12,13,A,G).....</i>	<i>8,80</i>
<i>Königin-Pastete gefüllt mit Ragout-fin und Champignons.....</i>	<i>9,80</i>



vom Schwein:

€

<i>Paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites oder Kartoffelsalat (1,7,A,C).....</i>	<i>9,20</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, Buttererbsen oder Salatteller (A,C,G).....</i>	<i>11,50</i>
<i>Puta-Schnitzel mit Champignons, Paprikaschoten und Pommes Frites.....</i>	<i>11,50</i>
<i>Jägerschnitzel in Weißweinsauce mit Champignons und Pommes Frites (A,G,L).....</i>	<i>11,50</i>
<i>„Cordon Bleu“ vom Schwein, gefüllt mit rohem Schinken und Käse, Pommes Frites, Buttererbsen oder Salatteller (12,13,A,C,G)...</i>	<i>13,00</i>
<i>Zwiebelschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller (G).....</i>	<i>12,30</i>
<i>„Herrentoast“ mit grünem Pfeffer, Schweinefilets auf Toast mit großer, gemischter Salatbeilage (7,A,G).....</i>	<i>12,50</i>
<i>Schweinelendchen „Comtesse“ in Mandeln paniert mit Pommes Frites und Salatteller (A,C,G,H).....</i>	<i>13,30</i>
<i>Geschnetzeltetes vom Schweinefilet in Currysauce mit Ananas und Reis (7,10,13).....</i>	<i>13,50</i>
<i>Schweinefilets „Försterin Art“ mit Pfifferlingen und Reis (G).....</i>	<i>15,50</i>
<i>Bunter Grillteller mit Pommes Frites, Schweinefilets, kl. Rumpsteak, Speck und Grilltomate (13,G)...</i>	<i>15,50</i>



vom Rind:

€

Düsseldorfer Rostbraten mit Senf und Käse überbacken,
Kroketten und Salatteller (A,G,J).....17,50

Rumpsteak „Hofmeister Art“ mit Champignons,
Kräuterbutter, Pommes Frites (12,G).....17,50

Rumpsteak mit Sauce Bearnaise,
Kroketten und Salatteller (C,G).....17,50

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit Pommes Frites und Salatteller (G).....17,50

Pariser Pfeffersteak vom Rumpsteak mit pikanter Sauce,
Kroketten und Salatteller (A,C,G,L).....17,80

Beilagen und Salate:

Portion Buttererbsen (G).....2,50

Gemischter Salatteller (G).....2,50

Portion Champignons (G).....3,30

Portion Pommes Frites.....3,00

Portion Bratkartoffel.....3,50

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).....8,50

Große gemischte Salatplatte mit Schinkenstreifen (A,C,G).....8,50

Für Bratkartoffel anstelle von Pommes Frites,
Kroketten, Salatteller oder Kartoffelsalat
berechnen wir einen Aufpreis von.....1,00

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 1 Frankenheim Alt.....	1,70
0,3 1 Frankenheim Alt.....	2,50
0,2 1 Veltins Pilsener.....	1,70
0,3 1 Veltins Pilsener.....	2,50
0,2 1 Grevensteiner.....	1,70
0,3 1 Grevensteiner.....	2,50
0,25 1 Füschen Alt.....	2,20
0,33 1 Veltins alkoholfreies Pils.....	2,20
0,5 1 Paulaner Hefe-Weißbier hell.....	3,30
0,5 1 Erdinger Hefe-Weißbier hell alkoholfrei.....	3,30

Schaumweine:

0,2 1 Henkell Pikkolo.....	6,00
0,75 1 Henkell Trocken.....	18,00
0,75 1 Asti Spumante (Cincano).....	20,00
0,75 1 Fürst von Metternich.....	22,00

Alkoholfreie Getränke:

0,2 1 Gl. Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel.....	1,40
0,25 1 Fl. Selters Mineralwasser Classic.....	1,80
0,3 1 Gl. Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel.....	2,00
1,0 1 Fl. Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel.....	5,20
0,2 1 Malzbier (4).....	1,70
0,3 1 Malzbier (4).....	2,50
0,2 1 Coca Cola oder Coca Cola Zero (4 & 5).....	1,80
0,3 1 Coca Cola oder Coca Cola Zero (4 & 5).....	2,60
0,2 1 Fanta (4 & 10 & 13).....	1,80
0,3 1 Fanta (4 & 10 & 13).....	2,60
0,2 1 Sprite.....	1,80
0,3 1 Sprite.....	2,60
0,2 1 Mezzo Mix (Spezi) (4 & 5 & 10).....	1,80
0,3 1 Mezzo Mix (Spezi) (4 & 5 & 10).....	2,60
0,2 1 Apfelschorle (13).....	1,80
0,3 1 Apfelschorle (13).....	2,60
0,05 1 Sangrita Picante (C).....	2,20

Heiße Getränke:

Tee mit Milch oder Zitrone.....	2,00
Tasse Kaffee (5).....	2,00
Tasse Espresso (5).....	2,00
Tasse Cappuccino (5 & G).....	2,60
Tasse Kakao mit Sahne (G).....	2,60
Glühwein (L).....	3,40
Grog mit 5 cl Rum (54%).....	5,20



Spirituosen (2cl) :

	€
Korn.....	1,50
Edelkorn.....	1,70
Samtkragen.....	1,70
Wacholder.....	1,70
Bommerlunder.....	1,90
Ouzo.....	1,90
Roter Genever.....	1,90
Kümmerling.....	1,90
Sambuca.....	1,90
Bärenfang.....	2,10
Jägermeister.....	2,10
Baileys (4).....	2,10
Jubiläums Aquavit.....	2,10
Malteser.....	2,10
Mariacron.....	2,10
Linie Aquavit.....	2,30
Eisenbahner.....	2,30
Rum (54%).....	2,30
Boonekamp.....	2,30
Fernet Branca.....	2,30
Killepitsch.....	2,30
Ramazotti.....	2,30
Underberg.....	2,30
Wodka.....	2,30

Eifeler Obstbrände (2cl) :

Eifeler Obstler.....	2,10
Eifeler Williams Birne.....	2,50
Eifeler Waldhimbeergeist.....	2,50
Eifeler Mirabell.....	2,50
Eifeler Zwetschgenwasser.....	2,50
Eifeler Haselnuss.....	2,50
Eifeler Premium Brand Himbeergeist.....	3,50
Eifeler Premium Brand Kirschwasser.....	3,50

Longdrinks (2cl) :

Maria Cola (4 & 5).....	3,50
-------------------------	------



Weißweine:

	€
0,2 l Rhh. Morio-Muskat, lieblich (L).....	3,60
0,2 l Bad. Weißer Burgunder, trocken (L).....	3,60

Roséwein:

0,2 l Bad. Spätburgunder Weißherbst, lieblich (L).....	4,00
--------------------------------------------------------	------

Rotweine:

0,2 l Rhh. Dornfelder, trocken (L).....	3,60
-----------------------------------------	------

Weinschorle:

0,2 l Weinschorle weiß, lieblich (L).....	2,50
0,2 l Weinschorle weiß, trocken (L).....	2,50
0,2 l Weinschorle rot, trocken (L).....	2,50
0,2 l Weinschorle rosé, lieblich (L).....	3,00

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) Schwefeldioxid und Sulphite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, Zu (A) bis (N): und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dienstags und Mittwochs geschlossen!