

Bierstube

KLEINIGKEITEN

Methappen mit feinem Zwiebelmett, Zwiebelwürfel und Schnittlauch
5,80€

Rheinische Kartoffelsuppe mit Croutons
6,00€ / Mettwursteinlage + 1,20€

Düsseldorfer Senfsuppe
mit gebratener Blutwurst, Schnittlauch und Croutons
7,20€

„Halve Hahn“ Röggelchen mit Gouda, Butter, Gewürzgurke, Senf und Zwiebeln
7,50€

HAUPTGÄNGE

Unser Wonnekraut, gekocht mit Apfel, Weißwein, Rahm und einer großen Portion Liebe. Dazu servieren wir gebratene Kartöffelchen und Rötzwiebeln
8,90€

Dazu als Beilage:
2x Mettwurst + 5,00€
gebratene Blutwurst + 5,00€
5x Nürnberger Rostbratwürstchen + 6,00€
gebratener Zander +12,00€

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat
14,50€

Käsespätzle mit frischen Kräutern, kräftigem Bergkäse und einem Beilagensalat
15,80€

Schweinerückensteak „Holzfäller Art“
mit geschmorten Senzwiebeln, Bratkartoffeln und gegrillter Tomate
18,90€

Rindersauerbraten mit Rosinen und Mandeln,
serviert mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Apfelkompott
20,80€

„Altbier-Rindergulasch“ in kräftiger Altbiersoße mit Rotkraut und Butterspätzle
22,80€

UNSERE KLASSEK

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gurkensalat

26,80€

Gänsebraten ($\frac{1}{2}$ Keule und $\frac{1}{2}$ Brust)
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Gänsejus

34,80€

DESSERT

Apfelbeignets
mit Vanillesoße und Früchten

6,50€

Zimt-Zwetschgen in Rotwein gekocht mit Walnusseis

6,80€

Krefelder Grillagetorte

7,50€

Gerne steht unser Servicepersonal Ihnen zur Seite,
bei Fragen um Inhaltsstoffe und Allergene.