

Alkoholfreie Getränke

<i>Selters classic, medium, naturell</i>	0,25 l	2,20		
<i>Selters classic, medium, naturell</i>	0,75 l	6,30		
<i>Pepsi Cola, light, 7up, Mirinda</i>	0,2 l	2,20	0,4 l	4,00
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,20	0,4 l	4,00
<i>Rhabarberschorle</i>	0,2 l	2,80	0,4 l	4,90
<i>Traubenschorle</i>	0,2 l	2,80	0,4 l	4,90
<i>Maracujaschorle</i>	0,2l	2,80	0,4l	4,90
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,90		
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2 l	2,90		
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2 l	2,90		
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,80		
<i>Kirschnektar (50% Fruchtgehalt)</i>	0,2 l	3,00		
<i>Bananennektar(50% Fruchtgehalt)</i>	0,2 l	3,00		
<i>KiBa</i>	0,4 l	5,50		



Fassbier

<i>Bitburger Pils</i>	0,25 l	2,30	0,4 l	3,50
<i>Flensburger Pils</i>	0,25 l	2,30	0,4 l	3,50
<i>Schlösser Alt</i>	0,25 l	2,30	0,4 l	3,50
<i>Benediktiner Hefeweizen</i>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,80
<i>Benediktiner Hell</i>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,80
<i>Warsteiner Landbier (Brewers Gold)</i>	0,3 l	3,00	0,5 l	4,80

Flaschenbiere

<i>Benediktiner alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	4,80
<i>Bitburger 0,0%</i>	<i>0,33 l</i>	3,00
<i>Bitburger Radler 0,0%</i>	<i>0,33 l</i>	3,00
<i>Feldschlösschen Malz</i>	<i>0,33 l</i>	3,00
<i>Flensburger alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	3,00
<i>Berliner Weiße, rot oder grün</i>	<i>0,33 l</i>	3,60

Kaffee

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Tasse Kaffee</i>	2,50
<i>Pott Kaffee</i>	3,80
<i>Milchkaffee</i>	3,10
<i>Cappuccino</i>	3,30
<i>Latte Macchiato</i>	3,30
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>	6,00

Tee

Frisch aufgebrühter, loser Tee in den Sorten:

- Darjeeling Castleton FTGFOP SF (schwarzer Tee)*
- Imperial Earl Grey (aromatisierter, schwarzer Tee)*
- Sweet Orange (aromatisierter, schwarzer Tee)*
- Green Matinee (aromatisierter, grüner Tee)*
- Red Fruit Flash (roter Früchtetee)*
- Rooibush Cream Caramel (aromatisierter Rooibusstee)*

Glas **2,80**

Kännchen **4,50**

Kleinigkeiten

- ✔ *Frisches Baguette mit 2 hausgemachten Dips* 4,00
- Garnelenpfännchen* | argentinische Rot-Garnelen | Knoblauchöl | Baguette 13,90
- ✔ *Gebratener Schafskäse* | Baguette 13,90
Knoblauch | *Kräuter* | *Salatgarnitur*
- Bratkartoffel mit Speck + Zwiebel* | 2 Spiegeleier 8,50

Hausgemachte Suppen

- ✔ *Franz. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken* 7,50
- Gulaschsuppe mit bunten Paprikastreifen* 7,90
- ✔ *Bergische Kartoffelsuppe* 6,00
mit Mettwurst-Talern 7,80

Bergisches

- Gebratene Blutwurst* | *Schmorzwiebel* 15,90
Kartoffelpüree | *Apfelspalten*
- Speckpfannkuchen* | *Salat* 15,50

Pillekuchen

- ✔ - *mit Salat* 12,50
- *mit Speck* | *Zwiebel* 13,50
- ✔ - *mit Tomaten* | *Zwiebel* | *Schafskäse* 13,90
- *mit Räucherlachs* | *Kräuter-Dip* 15,90

Unsere Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 22,50

Schnitzel vom Schwein 18,00

Argentinisches Rumpsteak 200 gr 27,50

wahlweise mit:

- Bratkartoffeln oder Pommes
 - hausgemachter Kräuterbutter oder frischer Champignon-Rahmsoße oder Cognac- Pfeffersoße
- und einem kleinen Salat

Zwiebelsteak | argentinisches Hüftsteak 22,90
Schmorzwiebel | Pommes | Salat

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet 19,90
Salat | Kartoffelecken | Aioli

Sauerbraten | Rotkohl | Kartoffelklöße 18,90

Wildragout | Rotkohl | Kartoffelklöße 22,50

Züricher Geschnnetzelted vom Kalb 19,50
Rösti-Ecken | Salat

Curry-Wurst | hausgemachte Sauce 11,50
Pommes | Mayo

Nudel & Co

✓ Hausgemachte Käsespätzle 16,50
Schmorzwiebel | Salat

Spaghetti mit gebratenem Lachs 17,90
Zucchini | Kirschtomaten | Knoblauch | Chili

Frisch & Knackig

*Wahlweise mit hausgemachtem
Joghurt-Sahne -Dressing oder Balsamico-Vinaigrette*

- | | | |
|---|--|--------------|
| | <i>Salatteller „Gelpe“</i> | 15,50 |
| | <i>Bunter Salat Hähnchenbrust-Streifen</i> | |
| ✓ | <i>Salatteller „Scharpenacken“</i> | 16,00 |
| | <i>Bunter Salat Schafskäse Oliven Zwiebel</i> | |
| ✓ | <i>Salatteller „Alt & Neu“</i> | 16,00 |
| | <i>Bunter Salat gebratene Zucchini-Taler
gebratener Ziegenkäse</i> | |
| ✓ | <i>Herzhafte Kartoffelwaffel Kräuterquark Salatgarnitur</i> | 10,50 |
| | <i>+ zarte Geflügelstreifen</i> | 14,50 |
| | <i>+ geräucherter Lachs</i> | 16,00 |

Burger

- | | | |
|---|--|--------------|
| | <i>Burger „Husch-Husch“ 200 gr. US Beef</i> | 16,50 |
| | <i>Käse Tomate Bacon Kartoffelecken Aioli</i> | |
| | <i>Chili-Cheese-Burger 200 gr. US Beef </i> | 16,50 |
| | <i>Chili-Cheese-Sauce, Jalapenos Käse
Kartoffelecken Aioli</i> | |
| ✓ | <i>Burger „Zuckerfritz“</i> | 15,00 |
| | <i>Hausgemachtes Mango-Chutney
Grünes Gemüse Pattie Schmorzwiebel Tomate
Schafskäse Kartoffelecken Aioli</i> | |

Für die Kleinen

✓ Kleiner Apfelpfannkuchen	6,70
✓ Spaghetti mit Tomatensauce	6,70
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes	8,50

...und zum Abschluß was Süßes...

Kalter Hund auf Vanillesauce	6,50
Frittierte Eispraline auf Fruchtsoße und Sahne	7,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,00
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis	6,90

Frisch gebackene, bergische Waffeln

!Nur samstags, sonntags und an Feiertagen!

Waffel mit Puderzucker	5,00
+ Sahne	1,00
+ heiße Kirschen	1,00
+ Vanilleeis	1,00

Bergische Kaffeetafel

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen

Graubrot, Schwarzbrot, Bergischer Platz, Butter, Marmelade, Schinken, Leberwurst, Blutwurst, Käse, Milchreis Waffel mit heißen Kirschen und Sahne ...und natürlich Kaffee Pro Person	19,50
---	--------------

Sekt

<i>Sekt Mumm dry</i>	0,1 l	4,00
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	6,00
<i>Hugo</i>	0,2 l	6,00
<i>Lillet Red Berry</i>	0,2l	6,00

Wein

<i>Kerner trocken</i> <i>Rheinhessen</i> <i>Trockener, harmonisch weicher Wein, viel Frucht,</i> <i>feine Aromen</i>	0,2 l	4,90
<i>Grauburgunder</i> , <i>trocken, Pfalz</i> <i>Aromen nach heimischen Früchten mit dichtem,</i> <i>langen Nachhall</i>	0,2 l	5,40
<i>Chardonay</i> , <i>trocken, Frankreich</i> <i>Frischer, leichter Wein mit Noten aus Birne,</i> <i>Zitrus und Pfirsich</i>	0,2 l	4,80
<i>Riesling halbtrocken</i> <i>Rheinhessen</i> <i>Feine Rasse, Eleganz sowie ein an Äpfel und Pfirsiche</i> <i>erinnerndes Bukett</i>	0,2 l	4,90
<i>Nero d Ávola trocken</i> <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Weich und harmonisch am Gaumen, eleganter Körper,</i> <i>langes Finale</i>	0,2 l	5,20
<i>Primitivo Il Passo</i> , <i>trocken Apulien</i> <i>Rubinrot im Glas, weich, fruchtig und aromatisch</i> <i>mit Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen</i>	0,2 l	5,50
<i>Spätburgunder Rosé</i> <i>trocken, Pfalz</i> <i>Frisch und fruchtig mit einem Hauch von Cassis und</i> <i>ausgewogener Säure</i>	0,2 l	5,40
<i>Weinschorle</i>	0,2 l	3,70

Spirituosen

<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	2,80
<i>Bommelunder</i>	2 cl	2,50
<i>Korn</i>	2 cl	1,90
<i>Obstler</i>	2 cl	2,30
<i>Pircher Williams Birne</i>	2 cl	2,50
<i>Baccardi Rum</i>	2 cl	2,50
<i>Havanna Club</i>	2 cl	2,50
<i>Ouzo Pilava</i>	2 cl	2,50
<i>Smirnoff Vodka</i>	2 cl	2,50
<i>Eristoff Red (Wodka mit Schlehenlikör 20%)</i>	2 cl	2,50
<i>Sambucca</i>	2 cl	2,50
<i>Friesengeist</i>	2 cl	2,50

<i>Bachmann</i>	2 cl	2,20
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,50
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,50
<i>Kümmerling</i>	2 cl	2,30
<i>Kräuterlikör "Alt & Neu"</i>	2 cl	2,20

<i>103</i>	2 cl	2,50
<i>Veterano Osborne</i>	2 cl	2,50
<i>Grappa Le Diciotto Lune</i>	2 cl	3,80

<i>Jack Daniels</i>	4 cl	5,80
<i>Johnnie Walker</i>	4 cl	5,80
<i>Chivas Regal</i>	4 cl	6,00

<i>Amaretto</i>	2 cl	2,20
<i>Baileys</i>	2 cl	2,20
<i>Bombardino</i>	2 cl	2,20
<i>(italienischer Eierlikör mit Rum)</i>		

Heißes mit Alkohol

<i>Glühwein</i>	0,2 l	4,00
<i>mit Schuss</i>	+	2,00
<i>Hot Toddy mit 4 cl Whiskey</i>		6,50
<i>Pistentiger (Heiße Milch mit Bombardino)</i>		4,00