

Wochenempfehlung

Weekly recommendation

Kartoffelsuppe mit Röggelchen <i>Potato soup with rye bread roll</i>		6,70	Euro
Spargelsalat auf Blattsalaten mit Ei, Gurke, Radieschen und Röggelchen <i>Asparagus salad with egg, cucumber, radish and rye bread roll</i>		15,50	Euro
Rindergulasch mit hausgemachten Makkaroni <i>Beef goulash with homemade noodles</i>		16,60	Euro
Gebratenes Seehechtfilet mit Tomaten-Champignonragout und Salzkartoffeln <i>Fried hake fillet with fried mushrooms and tomatoes and boiled potatoes</i>		17,30	Euro
Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with melted butter and boiled potatoes</i>		19,60	Euro
Frischer Stangenspargel mit Schweineschnitzel dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with pork schnitzel, Hollandaise sauce and boiled potatoes</i>		27,50	Euro

Zusatzbeilagen

Supplements

Reis <i>Rice</i>		2,90	Euro	Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>		3,10	Euro
Krautsalat <i>Coleslaw</i>		3,30	Euro	Apfelkompott <i>Apple compote</i>		3,50	Euro
Kartoffelpüree <i>Potato mash</i>		3,70	Euro	Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>		3,90	Euro
Sauerkraut <i>Sauerkraut</i>		4,00	Euro	Gurkensalat <i>cucumber salad</i>		4,20	Euro
Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i>		4,20	Euro	Dicke Bohnen <i>Young fava beans</i>		4,60	Euro
Spätzle <i>Spaetzle</i>		4,50	Euro	Rahmwirsing <i>Creamed savoy cabbage</i>		4,80	Euro
Paprika-ZucchiniGemüse <i>Bell pepper & courgette</i>		5,20	Euro				

Reibekuchen und Rippchen finden Sie auf der Rückseite.

You will find potato fritters and ribs on the back.



FRÜH „Em Veedel“ gültig 25.05. - 30.05.2026

Zusatzstoffe & Allergene
Additives & Allergens





früh
EM VEEDDEL


vegetarisch/vegetarian


vegan

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

Every Monday: Homemade potato fritters

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter <i>3 pieces with black bread and butter</i>		8,30 Euro
3 Stück mit Rübenkraut <i>3 pieces with sugar beet syrup</i>		9,20 Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott <i>3 pieces with our homemade apple compote</i>		10,40 Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken <i>„Cologne style“ with tomatoes, herbs and gratinated with cheese</i>		13,90 Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich <i>3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream</i>		17,80 Euro

Jeden Dienstag: Frische Hämmchen

Every Tuesday: Boiled knuckle of pork

mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree <i>with Sauerkraut and homemade mashed potatoes</i>	21,80 Euro
--	------------

Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen

Every Wednesday: Grilled pork ribs

mit jungen dicken Bohnen <i>with young fava beans</i>	14,90 Euro
mit Bratkartoffeln <i>with fried potatoes</i>	16,30 Euro
mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>with creamed savoy cabbage and boiled potatoes</i>	17,90 Euro

Unsere Wochenkarte finden Sie auf der Rückseite

You will find our weekly menu on the back

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please ask our service staff.



Zusatzstoffe & Allergene
Additives & Allergens

FRÜH „Em Veedel“ gültig 25.05. - 30.05.2026

früh
EM VEEDEL


vegetarisch/vegetarian


vegan