

# Speisekarte

<b>Mett-Happen</b> mit Zwiebeln und Schnittlauch	2,70	Euro
<b>Kölsche Kaviar</b> Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	4,40	Euro
<b>Halver Hahn</b> , Früh´s Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	4,50	Euro
<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Röggelchen	4,00	Euro
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Röggelchen	4,30	Euro
<b>Muschelrahmsuppe</b> mit frischen Kräutern, Röggelchen	4,90	Euro
<b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Paprika und Kartoffeln, Röggelchen	5,70	Euro
<b>Muscheln „Kölsche Art“</b> mit Zwiebeln, Schwarzbrot und Butter	17,20	Euro
<b>Muscheln „Hausfrauen Art“</b> mit Gemüsestreifen in Weißwein gedünstet, Schwarzbrot und Butter	17,50	Euro
<b>Muscheln „Seemanns Art“</b> mit Knoblauch und Olivenöl, Blattpetersilie, Schwarzbrot und Butter	18,50	Euro
<b>Muscheln „Französische Art“</b> mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Tomaten und Weißbrot	19,50	Euro
<b>Geschmortes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	6,50	Euro
<b>Bockwurst</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,30	Euro
<b>3 Spiegeleier</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	7,60	Euro
<b>Happenteller</b> 4 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst, Blutwurst und Früh´s Holländer	8,50	Euro
<b>Hausgemachter Wurstsalat</b> mit Gurken und Zwiebeln in Senfmarinade auf Blattsalaten, Bratkartoffeln	8,90	Euro
<b>Sahne-Hering „Hausfrauen Art“</b> mit Salzkartoffeln	8,90	Euro
<b>Großer Salatteller der Saison</b> mit Strauchtomaten, Ei, Röggelchen und Butter	9,30	Euro
<b>„Himmel un Ääd“</b> , gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	9,50	Euro
<b>Krustenbraten</b> vom Schweinebauch an Wirsinggemüse „bürgerlich“	9,50	Euro
<b>Junge Dicke Bohnen</b> mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	9,80	Euro
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,90	Euro
<b>Hausgemachte Leberknödel</b> mit Specksoße, Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	9,90	Euro
<b>„Brauhauswurst“</b> , Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	10,50	Euro
<b>Hähnchenbrustmedaillons</b> an Zwiebel-Sahnesoße mit Mandelbrokkoli und Kräuterreis	12,50	Euro

<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	12,90	Euro
<b>Hämmchen</b> , Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	12,90	Euro
<b>Schweinerückensteak vom Grill</b> an Paprika-Auberginengemüse und Bratkartoffeln	13,50	Euro
<b>Knusprige Schweinehaxe</b> , ofenfrisch gebraten, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50	Euro
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	13,90	Euro
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,90	Euro
<b>Rindertafelspitz</b> mit Sahne-Meerrettich an Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln	14,50	Euro
<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,70	Euro
<b>Brauhasteller</b> mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	16,30	Euro
<b>Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“</b> mit Remoulade, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,60	Euro
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20,50	Euro
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20,90	Euro
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	6,00	Euro

**Jeden Montag:  
Hausgemachte Reibekuchen**

3 Stück mit Kompott von frischen Äpfeln	5,30 Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken	8,30 Euro
„Veedel Burger“ gebratene Blutwurst auf Reibekuchen, mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln	8,70 Euro
Großer Reibekuchen mit Camembert und Preiselbeeren	9,80 Euro
2 Stück mit Schweinerückensteak, Zwiebeln und Äpfeln, dazu gemischter Salat	11,90 Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich	13,70 Euro

**Jeden Mittwoch:  
Gegrilltes Schweinerippchen**

mit jungen Dicken Bohnen	10,90 Euro
mit Möhrengemüse „bürgerlich“	12,50 Euro
mit Bratkartoffeln und Krautsalat	13,50 Euro

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.  
Für Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Gültig 18.09.-20.09.2020