



## **Außer an Feiertagen**

Drei große Reibekuchen	9,90
mit Roastbeef und Remoulade	22,80
mit geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne	18,80
mit gebratener Blutwurst und Salatgarnitur	16,80
mit einem kleinen gemischten Salat	15,80
mit Apfelmus und Preiselbeeren	12,80
mit Pumpernickel und Kräuterbutter	12,80



***Etwas zum Auslöfeln...***

<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit rotem und grünem Paprika dazu Baguette	7,80
<b>Rinder Consommè "Celestine"</b> mit Kräuterpfannkuchenstreifen dazu Baguette	6,60
<b>Karotten-Ingwer-Curry Süppchen</b> dazu Baguette	6,60



***...oder einfach vorab***

<b>Carpaccio</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet (roh) auf Balsamico mit gehobeltem Parmesan und Ruccolasalat	13,90
<b>Zwei hausgemachte Dips</b> frischer Kräuterquark und Aioli dazu Baguette	6,80

## Köstliche Salate

<b>Sylter Salatteller</b> <sup>1)</sup>	16,80
bunt gemischter Salat der Saison mit Streifen vom Räucherlachs - dazu Baguette -	
<b>Salatteller Florida</b> <sup>1)</sup>	16,80
bunt gemischter Salat der Saison und gebratenen Putenbruststreifen - dazu Baguette -	
<b>Salatteller Capra</b> <sup>1)</sup>	16,80
bunt gemischter Salat der Saison mit lauwarmen gratiniertem Honig-Ziegenkäse - dazu Baguette -	
<b>Salatteller Gutshof</b> <sup>1)</sup>	15,80
bunt gemischter Salat der Saison, dazu Bratkartoffeln und Spiegelei - dazu Baguette -	
<b>Chef Salatteller</b> <sup>1)</sup>	15,80
bunt gemischter Salat der Saison mit frisch geschmorten Champignons - dazu Baguette -	

**1) Angemacht mit einem hausgemachten Joghurt-Dressing (mit Knoblauch)**



## Pfannkuchen

<b>Schinkenzwiebelpfannkuchen</b>	13,80
<b>Speckpfannkuchen</b>	13,80
<b>Gemüsepfannkuchen</b> eingeklappt mit frischem Pfannengemüse	13,80
<b>Apfelpfannkuchen</b> mit Zimtzucker (extra)	12,60



## Fisch

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Remoulade, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	26,80
<b>Holländische Matjes</b> speziell zubereitet mit Joghurt und frischer Sahne, geriebenem Apfel und Zwiebelwürfel, dazu eine Portion Bratkartoffeln	18,80
<b>Matjes</b> mit Zwiebeln und dazu eine Portion Bratkartoffeln	15,80

## Bergisch, kräftig

<b>Roastbeefteller "Coventry"</b>	21,80
zartes Roastbeef (kalt) mit hausgemachter Remoulade und dazu eine Portion Bratkartoffeln	
<b>Bergische Tapas</b>	19,80
mit gebratener Blutwurst, Kottenwurst und hausgemachter Sülze, dazu Senf, Remoulade und eine Portion Bratkartoffeln	
<b>Hausgemachte Sülze</b>	15,80
mit hausgemachter Remoulade und dazu Bratkartoffeln	
<b>Bauernomelett</b>	15,80
mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Eiern	
<b>Gebratene Blutwurst</b>	15,80
mit großer Salatgarnitur und dazu Bratkartoffeln	



## ***Klassische Fleischgerichte***

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Zitrone und einer Portion Pommes frites gerne als Cordon-bleu plus 3,50	25,80
<b>Putenbrustfilet Gärtnerin</b> auf frischem Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln, Basilikum und Kroketten	22,80
<b>Grillteller Klein und Fein</b> drei gebratene Schweinefilets mit Kräuterbutter, marktfischem Gemüse, etwas Sauce à la Hollandaise und Bratkartoffeln	22,80
<b>Geschnetzeltes Züricher Art</b> vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce dazu Kroketten	21,80
<b>Schnitzel Küchenmeister</b> mit Mais, frischem Paprika, grünem Pfeffer und Zwiebeln in einer pikanten Sauce dazu Bratkartoffeln	17,80
<b>Schnitzel Förster</b> mit frischer Kräuter- Champignonrahmsauce und Bratkartoffeln	17,80
<b>Schnitzel Exotic</b> mit Früchten, Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln	17,80
<b>Schnitzel Paniert</b> mit Kräuterbutter, Zitrone und Bratkartoffeln	16,80

## Spezialitäten

### **Ratsherrentopf**

gebratenes Rinderfilet (medium) und Schweinefilet, Spiegelei, marktfrisches Gemüse mit etwas Sauce à la Hollandaise und einer Portion bergischer Bratkartoffeln

-In der Pfanne serviert-

28,80

### **Cronenberger Bauernpfanne**

ein Schweinesteak, zwei Nürnberger Rostbratwürstchen, Grillspeck und ein Schweinefilet sind eine gute Basis für diese Spezialität, die mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse, etwas Sauce à la Hollandaise und einer Portion bergischer Bratkartoffeln komplettiert wird. - In der Pfanne serviert -

26,80

### **Solinger Klinge**

ein Schweinesteak, ein Schweinemedailon und ein kleines Rumpsteak (medium) werden auf einer Klinge serviert, dazu eine Pfefferrahmsauce und eine Portion bergische Bratkartoffeln

25,80

## Burger vom Grill

**Hausgemacht mit eigener Rezeptur**

### **Spezialburger**

großer Hamburger mit 150 g Angus-Rindfleisch, Ziegenkäse, Feigensenfsauce, Tomate, Ruccola und Pommes frites

19,80

### **Hamburger**

großer Hamburger mit 150 g Angus-Rindfleisch, würziger Sauce, Röstzwiebeln, knackigem Salat und Pommes frites

16,80

**Auf Wunsch dazu bestellen:**

Käse	1,50
Spiegelei	2,00
Speck	2,50

# Saftige Steaks

**Argentinisches Filetsteak** ca. 200 g Rohgewicht 29,90  
Das edelste Stück aus der Rinderlende

**Argentinisches Rumpsteak** ca. 200 g Rohgewicht 21,90  
Aus dem Roastbeef geschnitten,  
mit Fettrand und kräftigem Geschmack

**Wie wollen Sie Ihr Steak gebraten haben:**

Englisch = roter Fleischkern, sehr saftig

Medium = innen rosa, außen kräftig braune Kruste

Well done = innen durch, außen stark gebräunt

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch ein kleineres oder größeres Steak  
z.B. 150 g    250 g    300 g    400 g    500 g    *oder größer*

**Bitte dazu bestellen:**

Hausgemachte Kräuterbutter 2,50

Röstzwiebeln 2,50

Meerrettich 1,50

Portion geschmorte Champignons  
mit Speck und Zwiebeln 5,90

Portion Gemüse  
mit Sauce à la Hollandaise 5,80

Kleiner Salatteller 5,20

Portion Kroketten 4,80

Portion Pommes frites 4,80

Portion Bratkartoffeln 4,80

Sauce à la Hollandaise 4,20

Sauce à la Bernaise 4,20