



Vorspeisen

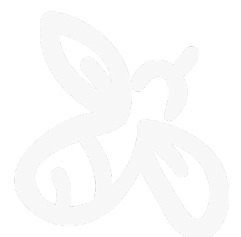
- Beilagensalat** _j  *Vegan*
Grüner gemischter Salat | Gurke | Tomate | Frühlingszwiebel _{j,3} 4,90 €
- Kürbis-Ingwersuppe** mit Kürbiskernen und Kernöl _{f,m}  6,90 €

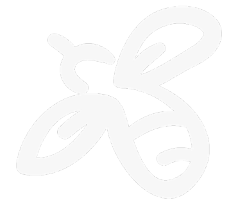
Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

- Nudeln mit Parmesan** _{a,f} 3,50 €
- Nudeln mit pikanter Paprika-Currysoße** und Parmesan _{a,f,m} 5,00 €
- Kinderschnitzel** _{a,g}
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 6,00 €
- Drei **Fischstäbchen** mit Kartoffelstampf 6,00 €





Dessert

- Brownie**
Hausgebackener Brownie mit Vanilleeis _{a,g,f} 6,90 €
- „Kleine Verführung“**
Zwei Kugeln Vanilleeis | Salted Caramellikör | Krokant | Sahne _{f,h} 6,90 €





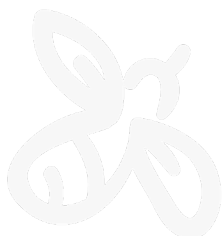
Bienefelds Klassiker

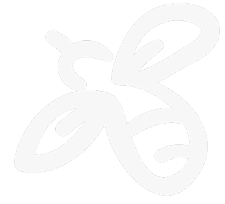
Oma´s Möhren-Kartoffelstampf  f	9,90 €
+ Mettwurst	14,90 €
Bienefelds Currywurst <small>j,m,3,12</small> Geheimtipp	
Bratwurst Pommes hausgemachte pikante Paprika-Currysoße <small>j,m,3,12</small>	10,90 €
+ extra Bratwurst	14,60 €
Schnitzel „Wiener Art“	
paniertes Schweineschnitzel vom Niederrhein Pommes Preiselbeeren Salat <small>a,g,i,3</small>	13,90 €
Champignonschnitzel <small>a,f,g,j,3</small>	
paniertes Schweineschnitzel vom Niederrhein Pommes Champignons in Rahmsoße Salat	16,20 €
Zwiebelschnitzel <small>a,g,j,3</small>	
paniertes Schweineschnitzel vom Niederrhein Pommes Schmorzwiebeln Salat	14,90 €
Bandnudeln „Gemüse“  <small>Vegan a,m,</small>	
Bandnudeln versch. Gemüse Paprika-Currysoße	14,90 €
Flammkuchen Bienefeld  <small>a,f</small>	
Creme Fraiche versch. Gemüse Knoblauch Rucola	10,90 €
Zwei Doradenfilets <small>f,i,j,</small> <i>mit Rosmarin und Knoblauch gebraten</i>	
Kartoffelstampf Salat	24,00 €
Salat „Dorade“  <small>i,j,</small>	
Grüner Salat Tomate Gurke zwei Doradenfilets Essig/Öl-Senf dressing	19,00 €

Jeden Freitag

Backfisch a,g,i,j,k,1,2,3

Seelachsfilet in knuspriger Panade | hausgemachte Remoulade | Pommes 14,90 €





Saisonale Gerichte

Rheinische Muscheln (a,b,c,i,l,m,)

So lange der Vorrat reicht, Vorbestellung immer bis 12 Uhr für den selben Tag möglich!

Miesmuscheln in pikantem Weißwein-Wurzelgemüsesud,
Schwarzbrot und Butter

18,90 €

Rheinischer Sauerbraten vom Rind (f,j,m,16)

mit einer herzhaften Rosinensofse, Salat,
Kartoffelstampf und Apfelmuß

22,90 €

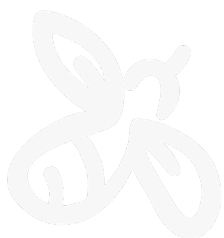
Weinempfehlung

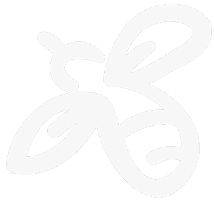
Zu Gans und Wild

Costières de Nimes ⁽⁰⁾ Chateau Beauregard du Grès
2017er Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre -trocken-
0,2 l 5,90 € 0,75 l 22,00 €

Topempfehlung zur Gans 2022
Nero di Troia ⁽⁰⁾ di Terrecarsiche
2019 Apulien, Puglia, IGT, trocken
Aromen von Kirsche und Brombeere mit einem Hauch von Mango, Nuancen von Karamell, Milchkaffee und Kakao
Der perfekte Begleiter zur Gans
0,2 l 6,60 € 0,75 l 24,00 €

Chateau Pavillion ⁽⁰⁾ de Villenouvette
Languedoc-Rousillon/ Corbieres
2019er Shiraz/Syrah, Carignan, Grenache -trocken-
0,2 l 5,90 € 0,75 l 22,00 €





Gans und Wild

Gänsebrust (a,f,g,m)
mit hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl,
hausgemachten Kartoffelklößen und Soße
29,50 €

Gänsekeule (a,f,g,m)
mit hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl,
hausgemachten Kartoffelklößen und Soße
29,50 €



Wilde Nudeln (a,f,g,j,m)
Bandnudeln mit aus Wildfleisch hergestellter Bolognese
dazu ein Beilagensalat
24,00 €

3-Gang-Menü (a,f,g,m)

Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kernöl

wahlweise:
**Gänsebrust oder Keule
mit Beilagen**

**Hausgemachter Bratapfelkompott mit Rosinen und Rum verfeinert,
Vanilleeis, Sahne und hausgemachte warme Schokoladensoße**

39,90 €

