




Vorspeisen

Beilagensalat ^j  <i>Vegan</i> Grüner gemischter Salat Gurke Tomate Frühlingszwiebel ^{j,3}	5,20 €
Cremige Kürbis-Ingwersuppe ^f  mit Kürbiskernen und Kernöl verfeinert	6,90 €
Gratinierter Ziegenkäse  mit Honig karamelisierter Ziegenkäse Walnüsse Salat	8,90 €

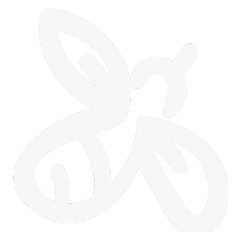
Für unsere kleinen Gäste

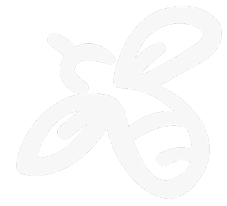
Kinderschnitzel ^{a,g} Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	7,50 €
Chicken Nuggets Pommes ^{a,f,g}	6,00 €

Dessert

Brownie Hausgebackener Brownie mit Vanilleeis ^{a,g,f}	5,90 €
„Kleine Verführung“ Zwei Kugeln Vanilleeis Salted Caramellikör Krokant Sahne ^{f,h}	6,90 €

Für Speisenänderungen berechnen wir 1,50 €





Ziegenkäse frisch aus
der Region vom
Ziegenhof Nilgen-Schmitz
in Rubbelrath!

Bienefelds Klassiker

Salat „Ziege“ f,h,j

fruchtig knackiger Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Walnüsse | gratinierter Ziegenkäse 16,90 €

Grünkohl mit Kartoffeln untereinander und Mettwurst ohne Mettwurst Vegan (j,i,2,3,16) 12,00 €

Bienefelds Currywurst j,m,3,12 **Geheimtipp**

Bratwurst | Pommes | hausgemachte pikante Paprika-Currysoße j,m,3,12 10,90 €
+ extra Bratwurst 14,60 €

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel vom Niederrhein | Pommes | Salat a,g,j,3 13,90 €

„BBQ Bacon Burger“ a,b,e,f,j,1,2 *Das Beef-Pattys wird nach Bestellung frisch durchgedreht und durch gegart serviert.*

Knuspriger Burgerbun | Beef Patty | Cheddar | BBQ-Soße | rote Zwiebeln | Salat
Gewürzgurke | Tomate | Bacon | Kartoffelecken 21,50 €

„Ziegenkäse Burger“ a,b,e,f

Knuspriger Burgerbun | mit Honig gratinierter Ziegenkäse | Preiselbeeren | Feigensenf |
rote Zwiebeln | Salat | Kartoffelecken 22,50 €

Rheinischer Sauerbraten vom Rind f,j,m,16

mit einer herzhaften Rosinensoße | Kartoffelstampf | Rotkohl 22,90 €

Backfisch a,g,i,j,k,1,2,3 **immer freitags**

Seelachsfilet in knuspriger Panade hausgemachte Remoulade | Pommes 16,90 €

Ein Kilo frische Rheinische Muscheln (a,b,c,i,l,m) *Vorbestellung empfohlen!*

Miesmuscheln in pikantem Weißwein-Wurzelgemüsesud | Schwarzbrot | Butter 18,90 €

**Wir kochen Ihre Weihnachtessen,
vorgegart und vakuumverpackt zum selbst
erwärmen.**

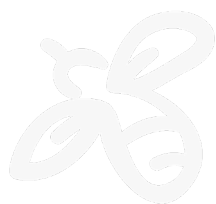
- Vorbestellung bis spätestens 15.12.2023
- Abholung am 23.12.2023 zwischen 12 und 13 Uhr
(oder nach Absprache)
- Bestellt werden kann das obige Menü (ohne Eis) zum
Preis von 39,- € oder Einzelgericht (Gans/Hirsch)

Weinempfehlung zu Muscheln und Backfisch

Baccolo 2021
Puglia Bianco, Apulien
Italien

0,2l 6,90 €
0,75l 24,00 €

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

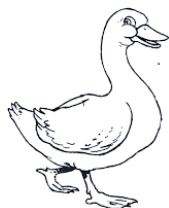
29,50 €



Hirschgulasch

mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeerbirne

22,90 €



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 und hausgemachte warme Schokoladensoße

42 €

mit Hirschgulasch als Hauptgang im Menü 34,00 €

Weinempfehlung zu Gans und Wild

La Respeli 2021,
Côtes du Rhône,
Frankreich

0,2 l 6,60 €
0,75 l 24,00 €

Unsere TOP-Empfehlung ein Genuss...

Gigondas
2020 La Respeli
Cru du Rhône
Frankreich

0,75 l
69,00 €

Costières de Nimes (0) Chateau Beauregard du Grès

2017er
Shiraz/Syrah,
Grenache, Mourvedre
-trocken-

0,2 l 5,90 €
0,75 l 22,00 €

