

Bei uns auf den Tisch:

Frischer Spargel aus Walbeck

	€
Frische Spargelcremesuppe von Walbecker Spargel mit Zitronenpfeffersahne	3,50
Auf Wunsch mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise:	
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit Butterkartoffeln	10,90
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit rohem oder gekochtem Schinken	14,90
Portion frisches Walbecker Spargelgemüse mit westfälischem Hackbraten und Kräuterbutterkartoffeln	12,50
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit Putenschnitzel und Butterkartoffeln	15,50
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit Schweineschnitzel und Butterkartoffeln	15,50
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit Schweinefilet-Medaillons vom Grill, Pfefferrahmsauce und Kräuterbutterkartoffeln	17,90
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit zartem Rumpsteak vom Grill und Kräuterbutterkartoffeln	17,90
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit frischem Norwegischem Fjordlachs, auf der Haut gebraten, aus der Butterpfanne mit Kräuterbutterkartoffeln	17,50
Portion frischer Walbecker Stangenspargel mit fangfrischer Nordseescholle und Kräuterbutterkartoffeln	16,50
- Frisch gefangener Seelachs aus dem Atlantik - Seelachsfilet in Olivenöl gebacken mit neuen Kartoffelchen und Spargelgemüse	12,50

Wir empfehlen unsere Kaffee-Spezialitäten:

Kaffee - Milchkaffee - Espresso - Cappuccino - Latte Macchiato

AUS DEM SUPPENKESSEL

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Einlage	EUR	3,60
Elsässer Zwiebelsuppe mit Käsecrouton überbacken	EUR	4,20
Chef's Knoblauchsuppe mit Knoblauchcroutons	EUR	4,20

VORSPEISEN

½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter ¹⁾ , mit Baguette	EUR	7,30
Crevetten-Cocktail ²⁾ mit Baguette und Butter	EUR	10,50
Gambas im Pfännchen , mit frischer Knoblauchbutter, Tomaten-Zwiebeln und Baguette	EUR	12,00

FRISCHE SALATÉ

Salatplatte von frischen Salaten der Saison mit gekochtem Ei, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dressing ^{6/5)} , dazu Baguette	EUR	8,70
Salatplatte „ATHEN“ von frischen Salaten der Saison mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauchdressing, dazu Baguette	EUR	12,70
Salatplatte von frischen Salaten der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt-Dressing ^{6/5)} , dazu Baguette	EUR	12,70
Salatplatte „MADRAS“ von frischen Salaten der Saison mit Putenbruststreifen, Ananas, Pfirsich, Mandarinen und Curry-Joghurt-Dressing ^{6/5)} , dazu Baguette	EUR	13,50

KLEINE GERICHTE

Scheibe Holländer Käse ^{1/2)} , mit Schwarzbrot und Butter	EUR	3,70
Gebuttertes Baguette mit Schweinebraten, Sauce Remoulade ⁶⁾ , Gewürzgurke ²⁾	EUR	6,40
„STRAMMER MAX“ vom rohen oder gekochtem Schinken ^{3/6/2)} mit 2 Spiegeleier, Salatgarnitur	EUR	7,70
Toast „HAWAI“ mit gekochtem Schinken ^{3/6/2)} , Ananas und Käse ^{1/2)} überbacken	EUR	8,20

Beilagenänderung berechnen wir mit EUR 0,80

RUSTIKALES UND FISCHIGES

Ardener Bauernsülze mit Zwiebelringen, Sauce Remoulade 6) dazu deftige Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln 3A)	EUR 9,30
Roastbeef kalt , zart rosa gebraten, mit Sauce Remoulade 6), dazu deftige Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln 3A)	EUR 12,00
Westfälischer Knochenschinken 2335) auf der Holzplatte, dazu frische Butter und Schwarzbrot	EUR 10,40
4 Stück = 4 halbe milde Holländische Matjes auf gebuttertem Schwarzbrot, mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 3A)	EUR 9,80
2 Stück Sahneheringfilets nach Oma's Rezept, mit Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln 3A)	EUR 9,30
Eingelegter Bratbering wie in alten Zeiten, Zwiebelringe, dazu Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln 3A)	EUR 9,30

UNSERE PFANNEKUCHENSPEZIALITÄTEN

Süßer Pfannkuchen mit Zucker und Apfelkompott	EUR 7,00
Schwarzwälder Pfannkuchen mit Sauerkirschen, Zimt und Zucker	EUR 7,60
Schwäbischer Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	EUR 8,20
Apfelpfannkuchen „CALVADOS“ mit einem kräftigen Schuss Apfelschnaps	EUR 8,60
Original Krefelder Speckpfannkuchen 3A) mit Salat	EUR 9,20
Gefüllter Pfannkuchen „BOLOGNESER ART“ mit würziger Fleischnauce und Reibekäse 132)	EUR 8,20
Göteborger Schwedenpfannkuchen mit Räucherlachs, Crevetten und Preiselbeersahne	EUR 11,00

Beilagenänderung betrachten wir mit EUR 0,50

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Zarte Lammfilets „Provencaler Art“ mit Knoblauch-Zwiebel-Tomatensauce, Grilltomate, Speckscheibe 37g, dazu Kartoffel-Krokotten, und Prinzessbohnen	EUR 16,20
Filetpfanne „Bürgershof“ mit Prinzessbohnen, Champignons, dazu Bratkartoffeln 37g und Pfeffersauce	EUR 16,50
Düsseldorfer Senfrostbraten „Jan Wellem“ mit einer Senf-Zwiebel-Kruste, dazu Bratkartoffeln 37g und Haussalat	EUR 17,60
Großes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln 37g und kleinem Salat	EUR 12,00
Holzfallersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln 37g und kleiner Salat	EUR 13,20
Geschmetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti und kleinem Salat	EUR 14,90
„Bürgershofteller“ 3 kleine Filets auf Bratkartoffeln 37g und frischem Gemüse, Kräuterrahmsauce	EUR 15,50
Rumpsteak vom „Black Agnus“ mit Grilltomate, Speckscheibe 37g, Kräuterbutter 1), dazu Folienkartoffel und Haussalat	EUR 17,60
Zartes Filetsteak vom Black Agnus“ mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln 37g und Haussalat	EUR 17,60
Französisches Pfeffersteak aus dem Filetsteak mit Ananas, Pfefferweinbrandsauce, dazu Pommes Frites und Haussalat	EUR 21,10
Tranchen vom Fjord Lachs in der Pfanne gebraten, Kräuterbutter 1) dazu Petersilienkartoffeln und Haussalat	EUR 16,50
Portion Riesengambas in der Pfanne serviert, mit Knoblauchbutter, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, dazu Kartoffelrösti und Haussalat	EUR 18,20

UNSERE NUDEL UND GEMÜSEGERICHTE

Italienische Nudelpfanne nach „Bologneser Art“ mit Reibekäse 1)2) überbacken, dazu einen Salat	EUR 9,90
Felne Bandnudeln mit norwegischem Räucherlachs und Crevetten in einer Basilikum-Sahne-Sauce, dazu einen Salat	EUR 11,50
Großer Gemüseteller mit frischem Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 37g	EUR 12,00

Belegänderung berechnen wir mit EUR 0,50

UNSERE DESSERTKARTE

Gemischtes Eis <i>mit Schoko, Vanille und Himbeer</i>		
	<i>ohne Sahne</i>	EUR 3,10
	<i>mit Sahne</i>	EUR 3,60
Gefüllter Blaubeerpfannekuchen <i>auf Vanilleflan, Schlagsahne und Bourboneis</i>		EUR 5,50
Warmer Wiener Apfelstrudel <i>auf Vanilleflan mit Schlagsahne und Bourboneis</i>		EUR 4,20
„Coupe Dänemark“ <i>Bourbon Eis mit heißer Schokosauce und Schlagsahne</i>		EUR 4,20
„Birne Belle Helene“ <i>mit heißer Schokolade und Schlagsahne</i>		EUR 4,20
„Schwarzwaldbecher“ <i>Bourboneis mit Schattenmorellen, einen Schuß Kirschwasser und Schlagsahne</i>		EUR 4,80
„Rote Grütze“ <i>mit Vanillesauce und Schlagsahne</i>		EUR 4,80
Apfelküchle <i>auf Vanilleflan, Zimt, Zucker, Bourbon Eis und Schlagsahne</i>		EUR 4,90
Eisbecher „NEUE LIEBE“ <i>Bourboneis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>		EUR 5,30
Eisbecher „RIFIFI“ <i>Schoko-Walnut-Eis mit Schokosauce, Krokantstreusel und Schlagsahne</i>		EUR 4,80

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE 4)	EUR 1,90
KÄNNCHEN KAFFEE 4)	EUR 3,80
TASSE HAG	EUR 1,90
TASSE ESPRESSO 4)	EUR 2,00
TASSE CAPUCCINO	EUR 2,40
BECHER SCHOKOLADE , <i>mit Sahne</i>	EUR 2,80
GLAS TEE	EUR 1,90
GROG 4cl	EUR 3,90
TEE mit RUM 4cl	EUR 4,20