

Wirtshaushäppchen

Kölsche Tapas	11,50 €
Alter Gouda, Flönz, Tagesuppe, Zwiebelmett, herzhaftes Herzogenhofbrot	
Tagessuppe	4,50 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €
mit Buttercroutons und gerösteten Kernen	
Halve Hahn (alter Gouda) auf Herzogenhofbrot	5,50 €
Hausgemachte Frikadelle	5,50 €
frisch aus der Pfanne, mit Herzogenhofbrot	
2 Metthappen auf Herzogenhofbrot	5,50 €
mit roten Zwiebeln und Gürkchen	
Knackige Bockwurst	7,00 €
Mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	
Gebackener Camembert	7,50 €
frittierte Petersilie, Toast und Butter	
Allgäuer Käse-Wurstsalat	7,50 €
Mit Gürkchen, Silberzwiebeln und Essig-Öl-Dressing, dazu unser herzhaftes Herzogenhofbrot	

Salate

Wirtshaussalat aus knackigen Blattsalaten, Strauchtomaten, Gurken, Avocado, Paprika, Kräutern, Crôutons und gerösteten Kernen.

Hausdressing, Senf-Essig-Sonnenblumenöl-Eigelb
Herzogenhofbrot

8,50€

wahlweise mit:

gebratenen Pilzen	12,50€
gegrillter Hähnchenbrust	13,00€
marinierten Eismeergarnelen	12,50€
Quinoa, gebackenem Ziegenfrischkäse und Melone	16,50€
150 gr. Argentinischem Rumpsteak, aufgeschnitten	19,00€



Hauptgerichte

Die Curry Woosch

8,50 €

Unsere Metzgercurrywurst mit einer rassigen, aber trotzdem milden Currysauce nach einem alten Berliner Rezept (auf Wunsch auch extra hot!) – dazu unsere Brauhaus Pommes Frites

½ Hähnchen aus unserer Rôtisserie

11,50 €

aus ausgesuchter bergischer Hofhaltung, mariniert mit einem würzigem Süßpaprika-Rub – knusprig am Spieß gegrillt, serviert mit Brauhaus-Fritten aus frischen Kartoffeln und einem Gurken-Kräuterschmand.

Frische Bratwurst vom heimischen Wild

14,50 €

Bestes, mageres Fleisch von Wildschwein, Reh und Hirsch. Dazu unseren leckeren Kartoffel-Wirsing-Stampf.

Himmel & Ääd

13,50 €

das kölsche Nationalgericht mit knusprig gebratener Flönz (Blutwurst) auf einem Kartoffel-Apfelstampf mit Bratenjus und garniert mit gebackenen Zwiebeln

Gefülltes Landschweinschnitzel

16,00 €

gefüllt mit Schinken, Bergkäse und Schmorzwiebeln
Kräftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und ein kleiner Saisonsalat

Brauhausburger

16,50 €

Würzig und saftig mariniertes pulled Pork vom Landschwein (16h gegart) mit Smoky-BBQ-Sauce, Cole Slaw mit Meerrettich, Strauchtomate und Kräuterschmand im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper. Dazu unsere Brauhaus Pommes frites rut wiess.

Steakburger

19,00 €

Argentinisches Rumpsteak (150gr.) mit Krautsalat, Smoky-BBQ-Sauce, Strauchtomate, Speckchip, Röstzwiebeln und Kräuterschmand. In Pieper's Brioche Bun. Dazu unsere Brauhaus Pommes frites rut wiess.

Veggie Burger

15,50 €

Pflanzliches Burger-Patty auf Erbsenbasis mit Smoky-BBQ-Sauce, Cole Slaw mit Meerrettich, Strauchtomate und Kräuterschmand im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper. Dazu unsere Brauhaus Pommes frites rut wiess.



Hauptgerichte

- Königsberger Klopse vom Kalb** 14,00 €
in leichtem Kapernrahm, mit Petersilienkartoffeln
und Salat von frischer Rote Bete
- Saftiges paniertes Schweinekotelette** 18,50 €
mit Grüne-Bohnensalat und Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln.
- Rheinischer Sauerbraten von der Ochsenbacke** 18,50 €
Rosinensauce mit altem Balsamicoessig abgeschmeckt,
mit gerösteten Mandelblättchen, Kirschkohl und Kartoffelklößen mit brauner
Bröselbutter
- Wiener Schnitzel vom Bauernhof-Kalb** 21,50 €
In Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren, Zitrone und hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
- 250gr. argentinisches Rumpsteak** 28,50 €
Mit kleinem Fettrand gegrillt. Dazu hausgemachte, würzige Kräuterbutter,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und eine kleine Salatvariation

Fisch

- Hausgemachter Matjesstipp** 14,50 €
Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat
- Lauwarme, ganze Räucherforelle** 18,50 €
aus der Bergischen Fischzucht Hahn
mit Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Meerrettich

Für die Pänz

- Nudeln** 7,50€
mit Tomatensauce
- Fischstäbchen** 7,50€
mit Rahmblattspinat und Kartoffelstampf
- Schnitzelstreifen** 9,50€
Pommes frites rot/weiß



Dessert

Crèmeeis im Becher (140 ml) 4,50 €
Aus unserer Eismanufaktur „Enzo“ in den Sorten:
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitronensorbet
Da diese Eissorten für Sie schon exklusiv in Bechern angerichtet sind, können wir keine Änderungen bezüglich der Eissorten vornehmen.

Im Weckglas serviert:

Luftige Bayrisch-Creme 4,50 €
mit Himbeersauce

Rote Beerengrütze 4,50 €
in Süßwein gekocht mit sahniger Vanillesauce

Bergischer Sahnemilchreis 5,50 €
mit aromatischen Kirschen

Mousse von dunkler Schokolade 5,50 €
mit feiner Cognacnote

15:00 bis 17:00

Bergische Waffeln 6,50€
mit Puderzucker und Schlagsahne

Bergische Waffeln 6,50€
mit Kirschen und Schlagsahne

Bergische Waffeln 7,50€
mit Kirschen, Schlagsahne und Sahnemilchreis

Freitag bis Sonntag die Kuchenauswahl vom Hausbäcker Pieper

Käsekuchen 3,50€

Apfelkuchen 3,50€

