

Unser Mittagstisch

Vom 31.März-02.April 2026

Täglich von 11.30Uhr-14.00Uhr

Ein ausgewogenes Mittagessen

**Inklusive einem Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l
oder einem Espresso für 16,00€**

Montag Ruhetag

Dienstag

Pulled Chicken Burger mit Wirtshaus Pommes

Mittwoch

**Überbackenes Schweinerückenschnitzel
auf Kartoffel-Spinatgemüse „a la Creme“**

Donnerstag

Pasta mit herzhafter Rinderfleischbolognese und Pamesan

Freitag

Feiertag kein Mittagstisch

Vegetarischer Mittagstisch

Salatvariation mit gebratenen Falafelbällchen und Mozzarella

Wirtshaushäppchen

Kölsche Tapas

Alter Gouda, Flönz, Tagessuppe und Zwiebelmett
dazu unser herzhaftes Herzogenhofbrot **17,50€**

Portion mittelalter Gouda

mit roten Zwiebeln und Gürkchen und Herzogenhofbrot **10,50€**

Portion „Rheinische Zwiebelmett“

mit roten Zwiebeln und Gürkchen und Herzogenhofbrot **10,50€**

Terrine hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe

klein **8,50€**

groß **12,50€**

Carpaccio vom Angus-Rind mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Olivenöl d

dazu Grana Padano **19,50€**

Bergisches Räucherforellenfilet mit kleinem Wildkräutersalat

Apfel und Roter Bete **16,50€**

Kürbiscremesuppe mit Croûtons

Kürbiskernen und Kürbiskernöl **8,50€**

Salate

Wirtshausalat aus knackigen Blattsalaten, Gurke, Strauchtomaten, Avocado
Paprika, Kräutern, Croûtons und gerösteten Kernen.

Dazu unser Hausdressing mit Senf-Essig-Sonnenblumenöl-Eigelb **14,50€**

wahlweise mit:

- asiatisch gewürzter gebratener Hähnchenbrust **20,50€**

-gebratenen Bio-Kräuterseitlingen und Lauchzwiebel **20,50€**

-mit marinierten Eismeergarnelen **23,50€**

Aus Bergischer Jagd

Wildburger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper

mit Cole Slaw, Birne, Brie, Preiselbeeren und Wirtshaus Pommes **23,50€**

Wildbratwurst auf Kartoffel-Kürbisstampf Portweinjus und Rahmkohlrabi **28,50€**

Ragout vom Rotwild mit Pilzen, Rotweinbirne und Butter Knöpfele **28,50€**

Hauptgerichte

Landschweinschnitzel mit Steinpilz-Champignonrahm
Hausgemachte Knöpfe und kleiner Salat **24,50€**

Gefülltes Landschweinschnitzel
Gefüllt mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und Schinken
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat **23,50€**

Zwiebel-Senf Steak vom Argent. Angus Roastbeef mit Wirtshaus Pommes **36,50€**

Wiener Schnitzel vom Bauernhof Kalb
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat **33,00€**

Himmel und Äad
gebratene Kölsche Flönz
auf Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfelmus, Röstzwiebeln **19,50€**

Zart geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffel-Trüffelstampf und Rahmkohlrabi **29,50€**

Hausgemachte Sülze vom Schinkeneisbein mit Zwiebeln
Remoulade und Bratkartoffeln **19,50€**

Spare Ribs mit Cole Slawsalat dazu Wirtshaus Pommes und BBQ-Chutney **24,50€**

Brauhausburger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper
Pulled Pork vom Landschwein würzig mariniert
mit Smokey-BBQ-Sauce, Cole Slaw, Meerrettich, Tomaten und Kräuterschmand
dazu Wirtshaus Pommes **24,50€**

Bitte haben Sie Verständnis, das wir für beilagen Änderungen 1,50€ berechnen.
Vielen Dank

Extras

jeden Dienstag ab 17.00Uhr

Wirtshaushaxe 1000g mit Krautsalat **25,00€**

jeden Donnerstag durchgehend

½ Grillhähnchen aus bergischer Hofhaltung
Würzig mariniert in Süßpaprika mit Wirtshaus Pommes
und Gurken-Kräuterschmand **16,50€**

Fisch

Sahneheringsfilet in Apfel-Dillsahnesauce mit Bratkartoffeln
und Rote-Bete-Salat **22,00€**

Lauwarme, ganze Räucherforelle aus der Fischzucht Hahn
Mit Kartoffel-Gurkensalat und Meerrettich **26,50€**

Kibbeling vom Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade
dazu Kartoffel-Gurkensalat **19,50€**

Vegetarische Hauptgerichte

Veggi Burger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper
180g Evo Patty aus Soja-Weizenprotein, Smokey-BBQ-Sauce, Cole Slaw
Tomaten, Meerrettich und Kräuterschmand dazu Wirtshaus Pommes **19,00€**

Hausgemachte Spinatknödel mit feinem Pilzragout in Rahm
und geriebenem Käse **19,50€**

Emmentaler Käseknöpfe mit Röstzwiebeln und kleinem Salat **18,50€**

Für die Kinder

„Ich weiß nicht“

Nudeln in Tomatensauce **8,50€**

„Ist mir egal“

Fischstäbchen mit Rahmblattspinat und Kartoffelstampf **8,50€**

„Irgendwas“

Kinderschnitzel mit Wirtshaus Pommes **12,00€**

Dessert

Crème Eis im Becher (je 140ml) **6,00€**

Aus der Eismanufaktur „ENZO“ in den Sorten:

Vanille | Zitrone | Schokolade | Erdbeere | Zimt | Rum-Rosine | Pistazie

Kaiserschmarrn mit Zimt-Apfelragout und Vanilleeis **14,50€**

Dunkle Mousse von der Callebaut Schokolade **10,00€**

Zitronen-Thymian Crème brûlée mit Orangeneis **10,00€**

Kokos-Panna Cotta mit Mangomark **9,00€**

Waffel Karte täglich ab 15 Uhr bis 17 Uhr

Frisch gebackene Bergische Waffel wahlweise mit

Puderzucker **6,00€**

Zimt-Zucker **6,00€**

nur Sahne **6,70€**

nur Kirschen **7,80€**

nur Vanilleeis **7,30€**

Kirschen & Sahne **8,50€**

Kirschen & Sahne & Vanilleeis **9,10€**

Kirschen & Sahne & Vanilleeis & Milchreis **11,00€**

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Samstag 11.30Uhr bis 24.00Uhr

Sonntag und Feiertag 11.30Uhr bis 22.30Uhr

Küchen Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 11.30Uhr-22.00Uhr

Sonntag und Feiertag 11.30Uhr-21.00Uhr