

Unser Mittagstisch

Vom 21. Juli - 24. Juli 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

Chili con carne mit Butterreis

Mittwoch

Hähnchenfrikassee in Weißwein-Kräutersauce auf Bandnudeln

Donnerstag

Sommersalat mit Landschinken, Feta und Melone

Freitag

Baked Potatoe gefüllt mit Sahneheringsstip in Apfel-Dillsahne

Vegetarischer Mittagstisch

Schupfnudelpfanne mit Champignon, Paprika und Zwiebel

Vorspeisen

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 Rind mit Parmesan und Rucola **15,50€**

Hauptgänge

Landschweinschnitzel mit Steinpilz-Champignonrahm

Hausgemachte Knöpfe und kleiner Salat **24,50€**

Gefülltes Landschweinschnitzel

Gefüllt mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und Schinken

dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat **24,50€**

Wildburger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper

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

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€**

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€**

Spare Ribs mit Cole Slawsalat dazu Wirtshaus Pommes und BBQ-Chutney **(20min) 24,50€**

Argent. Rumpsteak mit Pfeffersoße

dazu Wirtshaus Pommes und kleiner Salat **34,50€**

Hausgemachte Sülze vom Schinkeneisbein mit Zwiebeln

Remoulade und Bratkartoffeln **19,50€**

Wiener Schnitzel vom Bauernhof Kalb mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren **33€**

Fisch

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

Vegetarisch

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€**

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€**

(Kinder Gerichte nur bis 12 Jahre)

Dessert

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

Aus der Eismanufaktur „ENZO“ in den Sorten:

Vanille | Zitrone | Schokolade | Erdbeere | Maracuja | Rum-Rosine | Walnuss

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