

Unser Mittagstisch

Vom 14.April-17.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

Lammragout in Kokos-Currysauce mit Gemüsereis

Mittwoch

Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-Hackfleischbolognese

Donnerstag

Paniertes Schweinerückenschnitzel auf cremigem Kartoffel-Spargelgemüse

Freitag

Fischfrikassee in Schnittlauchsauce mit Pasta

Vegetarischer Mittagstisch

Pasta in Spargelcreme mit geriebenem Käse

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

azu 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, Rotweibirne 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 **24,50€**

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 **31,00€**

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

Creme 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 Organgeneis **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