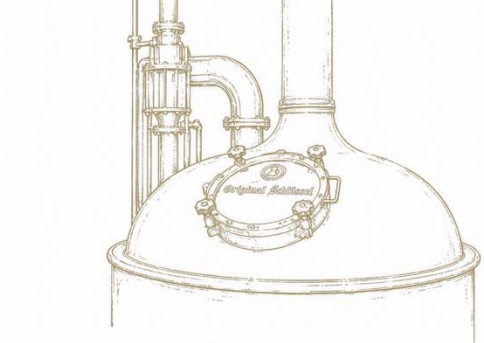
Empfehlung vom Küchenchef



Guten Appetit!
Ihr Küchenchef

Persönlich ausgewählt für den besonderen Genuss.

ab 03. November 2026

Grünkohl „Nordisch“ — 12,90 €
Spiegelei | Salzkartoffeln

Grünkohl „bürgerlich“ — dazu Mettwurst[8] 14,90 € / dazu Kasseler[1,8] 15,90 €
Kartoffelwürfel | Speck[2,8] | Zwiebeln

Hirsch-Edelgulasch — 26,90 €
Saftige Fleischstücke vom Junghirsch aus der Eifel | Waldpilze | feine Rotwein-Wildsoße[12] | Rotkohl | Eierspätzle[a2,c,f,j] | Preiselbeer-Birne

Ofenfrische Gänsekeule — 39,90 €
Orangensauce | Kartoffelklöße[l] | Apfelrotkohl

Gegrilltes Rumpsteak — 31,90 €
medium gebraten | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat mit Hausdressing [c,g,7,12]

Ein guter Start in den Tag — 10:30 Uhr – 12:30 Uhr

Schlüssel-Frühstück — 11,90 €
Leberwurst | Mett | Gouda | Konfitüre | Rührei | Brotauswahl | Butter [a2,a3,g,i,j,1,2,5,6,8,11,13]

Jeden Samstag — 11:30 Uhr – 18:00 Uhr

Schlüssel-Erbseneintopf — 9,90 €
mit Eisbeinfleisch | Wienerle | Röggelchen [a3,1,2,7,8]

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, z. B. Weizen (a2), Roggen (a3), Gerste, Hafer, Dinkel | b = Krebstiere und Erzeugnisse | c = Eier und Erzeugnisse | d = Fische und Erzeugnisse | e = Erdnüsse, Nüsse, Mandeln und Erzeugnisse | f = Sojabohnen und Erzeugnisse | g = Milch und Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | h = Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse | i = Sellerie und Erzeugnisse | j = Senf und Erzeugnisse | k = Sesamsamen und Erzeugnisse | l = Schwefeldioxid und Sulfite | m = Lupinen und Erzeugnisse | n = Weichtiere und Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Antioxidationsmittel(n) | 3 = koffeinhaltig | 4 = mit Süßungsmittel(n) | 5 = mit Farbstoff | 6 = mit Milcheiweiß | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Nitritpökelsalz | 9 = Rosinen geschwefelt | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle | 11 = mit Geschmacksverstärker | 12 = mit Alkohol | 13 = Säuerungsmittel/ Säureregulatoren

Iss was gar ist | Trink was klar ist | Sag was wahr ist