

Menü I
49,50 €

Amuse Bouche

*Consommé von der Strauchtomate
Basilikum-Ravioli*

*Tranche vom Kalbsrücken / Kräuterkruste
Rosmarin Brätlinge / Marktgemüse / Cognacrahm*

wahlweise

*Gefüllte Dorade (filetiert) / Tomaten Concassé
Bärlauch-Risotto / Safran-Möhrrchen*

*Schokoladen Terrine
Rhabarberkompott / Eierlikörparfait*

*(Alle Hauptgänge gegen Aufpreis von 3,00 € auch mit Spargel
und Sc. Hollandaise erhältlich)*

Menü II
49,50 €

Amuse Bouche

*Mousse vom Ziegenkäse
Balsamico-Linsen / Mango Chutney / Chorizo*

*Angus Rumpsteak,
Kartoffelgratin / Speckbohnen / Merlot-Pfeffersauce*

wahlweise

*Zander kross gebraten
Blattspinat / kl. Kartoffeln / Rieslingschaum*

Variation von der Erdbeere

*(Alle Hauptgänge gegen Aufpreis von 3,00 € auch mit Spargel
und Sc. Hollandaise erhältlich)*

Vorspeisen

<i>Essenz von der Strauchtomate Basilikum-Ravioli</i>	9,50 €
<i>Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch „spanischer Art“, pikant – scharf</i>	12,50 €
<i>Feldsalat Salat / gebratener Spargel Feigensenf / Ziegenkäse-Dressing Croutons</i>	12,50 €
<i>Mousse vom Ziegenkäse Balsamico-Linsen / Mango Chutney / Chorizo</i>	13,50 €

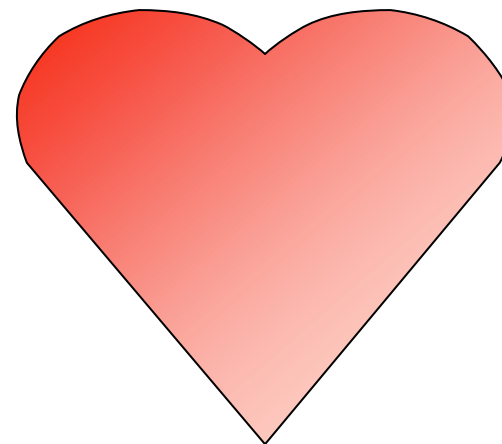
Hauptgang

<i>Wiener Schnitzel Dt. Spargel / Bratkartoffeln / Sc. Hollandaise</i>	20,50 €
<i>Angus Rumpsteak Kartoffelgratin / Speckbohnen / Merlot-Pfeffersauce</i>	23,50 €
<i>Tranche vom Kalbsrücken / Kräuterkruste Rosmarin Brätlinge / Marktgemüse / Cognacrahm</i>	26,50 €
<i>Zander kross gebraten Blattspinat / kl. Kartoffeln / Rieslingschaum</i>	24,50 €
<i>Gefüllte Dorade (filetiert) / Tomaten Concassé Bärlauch-Risotto / Safran-Möhrrchen</i>	25,50 €
<i>Alle Hauptgänge gegen Aufpreis von 3,00 € auch mit Spargel und Sc. Hollandaise erhältlich)</i>	

Dessert

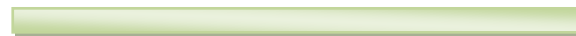
<i>Variation von der Erdbeere</i>	12,50 €
<i>Schokoladen Terrine Rhabarberkompott / Eierlikörparfait</i>	13,50 €

Restaurant „Weinhaus „ Zur alten Schule „



Muttertag

Mittags ab 11.30 Uhr geöffnet



Köln- Brück, den 13.Mai 2018