

Vorspeisen

Rinder Carpaccio mit Balsamico Dressing
Rucola und Parmesan-Blättern 10,50

Salat „Im Krug“: Marinierte Salate der Saison
mit Parmaschinken, Tomate Mozzarella und Oliven 8,50

Suppen

Bärlauchcremesuppe
mit Garnelenspieß 6,50

Bergische Kartoffelsuppe
mit Butter und Schmand 5,60

Vegetarische Gerichte

Gebackener Tiroler Bergkäse
Chutneys, Reibekuchen und bunter Salat 10,80

Bärlauch Crêpe gefüllt mit Stangen-Spargel
und Sauce Hollandaise 14,00

Hauptgerichte

Gegrillte Entrecôtestreifen an Rucola Balsamico und gehobelter Parmesan	18,90
Gefüllte Poulardenbrust auf Gartenkräutersauce Ur-Karotten und Kartoffel-Spargel Strudel	15,80
Provenzalische Lammhüfte auf mediterraner Gemüse-Kartoffel-Torte	17,50
Rumpsteak unter der Bärlauchkruste Rotweinsauce, Speckböhnchen und Brätlinge	22,50

Bergische Gerichte

„Brucher“ Schiefer Burger Burger vom Irischen Beef, Reibekuchen, Dips und Reibekuchen-Sticks	12,50
Hauspfännchen Filetspitzen mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Speck-Krautsalat	14,50
Herdplattensteak Rinder und Schweinefilet auf einer zischenden Herdplatte, Folienkartoffel, Kräuterbutter und Kräuterquark, dazu ein bunter Salat	23,00
Schweinefilet bergisch Schweinefilet auf grünem Spitzkohl mit Schafskäse vom Marienheider Schäferhof überbacken, Reibekuchen und Holundergelee (8, 12,)	18,50
Fuhrmann's Teller Schweinefilet mit gebratener Blutwurst, Apfelmus und Preiselbeeren, Reibekuchen und ein Salatbouquet	14,50

Wählen Sie aus unserem Angebot

Ihr Steak

Wir braten nach Ihren Wünschen

Argentinisches Entrecôte	ca 300 g	25,00
Angus Rinderfilet	ca 200g	22,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	ca 150 g	12,00
Schweinefilet	ca 200g	10,00

zu den Steaks servieren wir Kräuterbutter

Beilagen

Pfeffersauce	2,50
Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,80
Pommes frites	3,80
Röstkartoffeln	3,80
Gemischter Salat	4,50