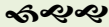
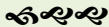


## Hauptspeisen


Rumpsteak mit KräuterbutterMousse  
Gemüse der Saison und  
wahlweise Bratkartoffeln oder PommesFrites 27,20 €

D,E, 


Rumpsteak mit weißer PfefferPaprikaLauchSauce  
und gebackenen KräuterOfenKartoffelSpalten 27,20 €

D,E, 


Echtes Wiener Schnitzel (vom Kalb)  
mit PommesFrites und ZitronenMayonnaise  
und grünem Salat aus dem Garten 21,60 €

A,D,E,I,L (Weizengluten) 


SchweineFilet mit KräuterKruste  
an gebackenem Kürbis  
mit Gnocchi in NussButter 19,60 €

D,E,G, 


Geschmorte KalbsBäckchen  
mit SchmorGemüse und KartoffelPürre 27,50 €

E,L,O, 

WildRagout  
mit frischen KartoffelKlößen  
und Rotkohl 23,50 €

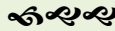
A,E,L, 

Zweierlei vom Reh mit QuittenKompott  
und RoteBeeteSpätzle 23,20 €

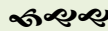
F, I (Weizengluten) 

## Hauptspeisen

SpanferkelHaxenSchmorTopf, KümmelWeißkraut,  
und SchupfnudelnSpätzleDuo 18,70 €

A,E,I,L (WeizenGluten) 

Gebratenes KabeljauFilet im KartoffelMantel  
unter KartoffelStroh, dazu gebutterter Lauch  
und ZitronenSafranSauce 21,90 €

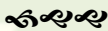
B,D,E,L (Weitengluten) 

## Vegetarisch/Vegan

Gebackene Süßkartoffel mit ausgelösten Bohnen gefüllt,  
ZiegenFrischKäse überbacken  
und RoterBeeteSauce 17,70 €

D, 

GemüseLasagne mit Salat 17,60 €


A,D,E,I (WeizenGluten) 

KürbisRisotto mit PilzRagout 16,50 €



## Dessert

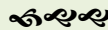
CremeBrûlée mit BeerenKompott 8,80 €

D, 

KürbisOrangenCreme  
mit karamellisierten Kürbiskernen 7,60 €

A,D, 

Gezimtes PflaumenKompott mit VanilleSauce 7,60 €

D, I (Weizengluten) 

A: Eier, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Milch, E: Sellerie, F: SesamSamen, G: SchwefelDioxid und Sulfite, H: Erdnüsse, I: Glutenhaltiges Getreide, J: Lupine, K: SchalenFrüchte, L: Senf, M: SojaBohnen, N: Weichtiere, O: Alkohol

## NEU: Crément

### Crément d'Alsace, Michel Fonné

#### ❖ Brut Blanc

Glas 0,1 8,00 € | Flasche 0,75 36,80 € | Handel 12,80 €

### Winzersekt, Leiss, Württemberg

#### ❖ Brut, Trollinger Muskat Cuve

Glas 0,1 9,60 € | Flasche 0,75 46,80 € | Handel 18,80 €

### Kaffee's

#### ❖ Die "Kleinen" (Kaffee: Herzmassage)

Espresso 2,20 € Doppelter Espresso 3,30 €

Espresso Macchiato 3,30 € Doppio Macchiato 4,20 €

Cortado 3,30 € Carajillo 4,50 €

Baraquito 6,90 € (süße Milch, 43er, Espresso, Milchschaum)

#### ❖ Die „Grossen“

Tasse Kaffee 2,20 € Pott Kaffee 3,20 €

Cappuccino 3,20 € Milchkaffee 4,10 €

Latte Macchiato 3,20 €

Kakao 3,50 € Kakao mit Sahne 4,10 €

AfterEight Kakao (mit Minzlikör) 5,40 €

EisKaffee 4,60 €

*Alle Kaffees gibt es auch CoffeinFREI (Lavazza) + 0,30 €*

#### ❖ Tee's

Frischer Minztee 3,20 € frischer Ingwertee 4,20 €

FrüchteTee, Schwarzer Tee und grüner Tee 2,10 €

**Samstag und Sonntag haben wir hausgebackene Torten und Kuchen.**

**Das "Caffé wiir backen das" ist für jedes Wochenende geöffnet.**

E,L,O

## Vorspeisen – kleine Speisen

### KalbsSuppe Marokkanischer Art

Glas 7,40 € | Tasse 8,40 € | Teller 9,90 €

A,D,E,I (Weizengluten),L



### FischTomatenTopf

Glas 7,80 € | Tasse 9,40 € | Teller 11,90 €

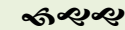
A,B,D,E,I,(Weizengluten),L



### Buntes TomatenMozzarella (aus eigenem Garten)

klein 9,80 € | groß 13,40 €

A,B,D,E,I,(Weizengluten),L

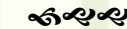


### Leichte Küche

#### Flammkuchen

- Klassisch mit Speck, Zwiebeln & Piefges 11,90 €
- Champignons und Paprika auf Kräuter Schmand 12,40 €

A,D,I (Weizengluten). L

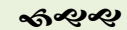


### Hähnchenbrust mit CurryKruste

und karamellisierten Apfelspalten auf GartenSalat

klein 10,90 € | groß 14,90 €

A,B, D,E,L



**dergruenegaumen**

DARWINS VIELFALT IN GARTEN & KÜCHE

ZWEI GESELLSCHAFTEN - EIN TEAM

Obschwarzbach 18 - 40822 Mettmann

Tel.: 02058 / 776 053