



## Appetit auf neues

### Marinierte, gegrillte Lammspieße

mit knackigen Blattsalaten der Saison  
mit Tomaten-Rosmarinvinaigrette & geröstetem Treberbrot  
10,90 €

### Dorade Royale vom Grill

mit hausgemachter Pesto, Blattspinat & Rosmarinkartoffeln  
12,90 €

### Gegrillte Maurische Lammspieße

im Pfännchen serviert mit peppig, fruchtigem Ratatouille-Gemüse  
& gebackenen Rosmarinkartoffeln  
14,90 €

### Das Wilde Pfännchen

Gegrillte Hirschmedaillons mit Pfefferrahmsauce,  
Mandelbrokkoli & Schupfnügli  
14,90 €

### Edelwildgulasch vom Hirsch

mit karamellisiertem Apfelrotkohl, geschmelzten Butterspätzle  
& gefüllter Williamsbirne mit Preiselbeeren  
13,80 €

### Grünkohl Borbeck

Grünkohl nach bürgerlicher Art  
mit 30 cm von der groben Dampfe Bauernbratwurst  
11,80 €

### Grünkohl trifft Spanferkel

Grünkohl nach bürgerlicher Art  
mit gegrilltem Spanferkelrollbraten  
12,80 €

### Grünkohl Westfälischer Art

Grünkohl nach bürgerlicher Art mit gegrilltem Kasslernacken,  
Mettwurst & Salonbiersenf  
12,80 €



# DAMPFE

*... da geht was!*



## So schmeckt Meer & frische Miesmuscheln

---

### Muschelsuppe Seemannsart

mit Muschelfleisch, Weißwein & Gemüsestreifen

4,50 €

\* \* \*

**Portion Muscheln Ihrer Wahl 12,90 €**

oder

**als Menü inklusive Muschelsuppe & einem Ricard 17,50 €**

### Muscheln Rheinisch

gekocht im Weißweinsud mit Zwiebeln, Möhren & Lauch,  
dazu Schwarzbrot & Butter

### Muscheln á la Bretagne

in Sauce á la crème mit Weißwein & frischen Gartenkräutern,  
dazu Brauhaus-Fritten

### Muscheln á la Catalane

mit gebratener Chorizo, Tomatenwürfeln, Olivenöl & Knoblauch,  
dazu Brauhaus-Fritten

### Muscheln á la Provençales

in fruchtiger Tomatensoße mit Knoblauch,  
einem Hauch Ricard & frischen Kräutern der Provence,  
dazu Brauhaus-Fritten

### Muscheln á la Marinière

in cremiger Knoblauchsauce mit Weißwein & frischen Kräutern,  
dazu Brauhaus-Fritten

Vorweg, zwischendurch oder hinterher

Ricard „Der französische Anis“ 4cl auf Eis 3,50 €



**RICARD**

