

VORAB

| | |
|--|------|
| LINSENCAPPUCCINO KREUZKÜMMEL DATTEL IM PANCETTAMANTEL | 9 |
| SCHWARZWURZELRAHMSUPPE GEBACKENE OCHSENSCHWANZPRALINE | 9 |
| GEFLÄMMTER LACHS SALZ-ZITRONEN-PESTO MARINIERTE HERZEN VOM KOPFSALAT | 14,5 |
| KARTOFFEL-BLUTWURST-ROLLE SAUERKRAUTESPUMA APFEL-ZWIEBEL-MARMELADE | 12 |
| EDELPILZRAVIOLI SELLERIECREME QUINOA-HASELNUSSCRUNCH | 14 |

HAUPTSÄCHLICH

| | |
|---|------|
| COQ AU VIN VON DER PERLUHNBRUST TOPINAMBUR KRÄUTERSEITLINGE | 21,5 |
| KALBSFILET SCHWARZE WALNÜSSE FINGERMÖHREN KARTOFFELRISOTTO | 25 |
| GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER STECKRÜBENSTAMPF VANILLESCHAUM | 23 |
| THUNFISCH GRAPEFRUIT SCHWARZER KNOBLAUCH | 25 |
| SKREIFILET GEMÜSE-AALKOMPOTT ROTE BEETE – SENFSOBE | 26 |

IMMER & IMMER WIEDER LECKER

Unsere „Klassiker“ und klassischer Weise wechselt auch hier das ein und oder andere immer & immer wieder.

Auf jeden Fall genau das Richtige nach einem Arbeitstag oder einer Runde Golf!

| | |
|--|-------------|
| STEAK - BURGER „SURF & TURF“ RINDERRÜCKEN RIESENGARNELE AVOCADO PIKANTE TOMATENSALSA WEDGES | 16 |
| VESPER'S CURRYWURST POMMES FRITES, MAYONNAISE | 8 |
| WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN GURKEN – DILL – SAUERRAHM – SALAT | 23 |
| KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN HIRSCHSCHINKEN FELDSALAT GEPICKELTER KOHLRABI | 12 |
| VESPERS MAX GRAUBROTSTULLE MIT KRÄFTIGER KRUSTE CHEDDAR CORNED BEEF SPIEGELEI | 11,5 |
| RUMPSTEAK (250G ROHGEWICHT) BÂTONNETS SÜBKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE, SOUR CREAM | 28 |
| LAUWARMER MILCHREIS PFLAUMENKOMPOTT | 7 |

SÜSSKRAM UND KÄSESCHLUSS...

... A LA TOFFIFEE

NOUGAT | KARAMELL | HASELNUSS | SCHOKOLADE

12

FEIGE IM STRUDELBLATT

MARZIPAN | PORTWEINEIS

11

AUSWAHL INTERNATIONALER KÄSESORTEN

FRÜCHTEBROT | FEIGENSENF

12,5

SORBET & EIS

HAUSGEMACHT

JE KUGEL

3

*Kaffee, Kuchen &
die beste Waffel der Welt – wie wir meinen!*

Egal ob unter der Woche oder am Wochenende – auch bei unseren Kuchen zählt „hausgerührt & handgebacken“ dazu eine Kaffeespezialität oder auch das „Kännchen für draußen“. Waffel? Können wir! Und zwar richtig gut – Einfach mal die ganz persönliche „Bergische Kaffeetafel“ genießen. Natürlich mit warmen Pflaumen, Vanille-Eis und Schlagsahne. Fragen Sie Ihr Serviceteam.