



KLEINER HISTORISCHER RÜCKBLICK

**DAS BRAUHAUS, EHEMALS UNTER
DEM NAMEN „HOTEL ZUR KRONE“.**



Das Haus, in dem Sie sich heute befinden wurde erstmals um 1540 n. Chr. als Gaststätte erwähnt und ist seit 250 Jahren im Besitz der Familie Lippert. Die Eltern des heutigen Eigentümers erhielten am 11.06.1907 die Schankerlaubnis. Nach dem Tode von Karl Lippert 1941, führte seine Frau Maria, sie stammt selbst aus der Gaststätte „Alte Post“ in Bergheim, das Haus weiter, bis der Sohn, der heutige Eigentümer Karl Lippert, im September 1945, das Geschäft übernahm. Das Hotel „Zur Krone“ war viele Jahrhunderte eine Posthalterei mit Pferdeställen und einigen einfachen Zimmern.

1928 wurde der am Haus vorbeilaufende Bach verrohrt und es entstand die Lippertgasse. Diesen Zeitpunkt nutzte man für den ersten großen Umbau. Aus den Pferdeställen wurde der heutige Saal und aus dem früheren Saal im 1. Stock wurden Fremdenzimmer. 1948 fand ein Teilumbau statt, 1952 wurde das alte Fachwerk im Erdgeschoss gegen Massivmauern ausgetauscht und im Haus eine Kegelbahn errichtet. 1965 wurde das Nachbarhaus hinzugekauft und damit die Gaststätte um einen Gesellschaftsraum, eine Küche und vier Fremdenzimmer erweitert. Das Haus diente auch als Musterungsort und über eine Generation lang war es Lokal der Tanzschule Elen.

Die heutigen Pächter des Hauses und Betreiber der Gaststätte sowie des Hotels, die Eheleute Dizdarevic, übernahmen im April 2014 den Betrieb. Nach diversen Renovierungsmaßnahmen im ganzen Haus können Sie hier nun das Ergebnis langer Tradition mit den Annehmlichkeiten von heute genießen.



■ **GESELLSCHAFTSRAUM**

für bis zu 200 Personen
für Hochzeiten, Geburtstage,
Kommunion, Konfirmation,
Taufe, Abschlussfeier u.s.w

■ **KEGELBAHN**

■ **BIERGARTEN**
für bis zu 60 Personen

■ **HOTEL**
mit 13 Zimmern

■ **BRAUHAUS**
für bis zu 80 Personen

■ **BUFFETS**
Warme und Kalte

■ **BUFFETSERVICE**
bei Bedarf liefern wir
Geschirr/Tische/Stühle



Verzehrgutschein

für Essen und Getränke im Wert von €
In Worten

Verbringen Sie einen gemütlichen Abend bei uns!

Hauptstr. 78-80 | 50126 Bergheim
Tel. 02271 4 34 27 | Fax 02271 49 70 22

www.brauhaus-bergheim.de
info@brauhaus-bergheim.de

.....
Datum



.....
Unterschrift

unverändert zu gelten

Eine gute Idee für Ihre
Freunde und Verwandten!

Lieber Gast,

Gastgeber zu sein und Gäste
zufriedenstellend zu bewirten galt
immer als Ausdruck einer verfeinerten
Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden
zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags
vergessen zu lassen, erfüllt uns
mit Freude und Stolz.

Unser Ziel ist es, den Gast mit
traditionellen und internationalen
Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Unsere Lokalität steht Ihnen auch
für Feierlichkeiten zur Verfügung.



Di. - Sa. 11.30-14.30 und
17.00-24.00 Uhr

Sonn- & Feiertage durchgehend
12.00-21.00

Montag Ruhetag

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Liebe Gäste,
es ist technologisch unvermeidbar, dass in diversen Gerichten
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten sind.

Gerne gibt Ihnen unser Personal Auskunft über Zusätze
und Allergene in den Speisen. Sprechen Sie uns an.

Hierzu weisen wir freundlich auf die angegebene Auflistung hin:

A=Gluten, B=Ei, C=Erdnüsse, D=Milch, E=Mandeln, F=Sellerie, G=Senf,
H=Sulphite, J=Fisch, 1 mit Farbstoff,
2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel



Hauptstr. 78-80 · 50126 Bergheim
Tel. 02271 4 34 27 · Fax 02271 49 70 22

www.brauhaus-bergheim.de
info@brauhaus-bergheim.de




**BESONDERS ZU
EMPFEHLEN**
UNSERE STEAKGERICHTE





**BESONDERS ZU
EMPFEHLEN**
UNSERE FLEISCHGERICHTE

Ofenfrische
Grillhaxe^F
19,90




**MITTWOCH
REIBEKUCHENTAG**

HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN^{A,B}
3 Stück mit Apfelmus²
11,90

HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN^{A,B}
3 Stück mit geräuchertem Lachsfilet⁷
14,90



VORSPEISEN

Antipasti Milano	13,50
gemischtes gegrilltes Gemüse, mariniert in Olivenöl und Knoblauch, mit Oliven und Feta ^D , dazu Baguettebrot ^{A,2}	
Gebackener Camembert ^{D,B,A}	10,90
mit Toast ^{A,2} , Butter ^D , Preiselbeeren ² und frittierter Petersilie ²	
4 Garnelen in Olivenöl und Knoblauch , pikant	14,90
dazu Baguettebrot ^{A,2}	



E LECKER ZÜPPCHE

Bouillon mit Ei , dazu Baguettebrot ^{A,2}	5,50
Gulaschsuppe ^{F,A,B,G,1} , dazu Baguettebrot ^{A,2}	7,50
Zwiebelsuppe ^{F,A,D,1,3} mit Käse ^D überbacken	6,50
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^D und Baguettebrot ^{A,2}	5,90



KÖLSCHE FOODERKAAT

Halve Hahn	7,90
Holländer Käse ^D mit Röllgelchen ^A , Butter ^D und Senf ^G	
2 Metthappen ^{1,2,3} mit Zwiebeln	4,90
Kölner Brauhaus Bratwurst ca. 300g	16,50
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , dazu Senf ^G	



EIER VON DE HÖHNER

Drei Spiegeleier ^B	12,50
mit Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , dazu Salat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Omelette mit Schinken ^{1,2,3}	10,90
Butter ^D , Toast ^{A,2} , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Omelette mit frischen Champignons	10,90
Butter ^{D,2} , Toast ^{A,2} , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Bauernomelette ^B	10,90
Butter ^{D,2} , Toast ^{A,2} mit Zwiebel-Specksauce ^{A,F,1}	



SALATE FRISCH AUS DEM JAADE

Großer Salatteller	13,50
bunt und knackig, mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Salatteller Thunfisch^I	15,50
mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Salatteller Putenbruststreifen	17,50
mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Salatteller geräucherte Lachsstreifen^I	18,50
mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Hüftsteakstreifen	19,50
auf buntem Salat mit Hausdressing ^{D,B,G} , dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	



FÜR VEGETARIER

Folienkartoffel	12,90
mit Sauerrahm ^{D,F,2} auf frischem Salat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Broccoli-Pfännchen	12,90
mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A} und Käse ^D überbacken, sowie Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	
Spätzle^{A,B}-Broccoli-Pfanne	13,90
in Sahnesauce ^D , Käse ^D überbacken, mit Preiselbeeren ² und Obst ² garniert	
Spätzle^{A,B}-Champignon-Pfanne	13,90
in Sahnesauce ^D , Käse ^D überbacken mit Preiselbeeren ² und Obst ² garniert	
Bandnudeln^{A,B,F,1}	14,50
mit frischen Champignons und Paprika in Sahnesauce ^D	
Gemüseteller „Gärtnerin“ nach „Art des Hauses“	15,50
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	





TOAST UND SENIOREN GERICHTE

Brauhaus Toast ^{A,2}	14,90
2 Schweinelendchen ¹ mit gedünsteten Zwiebeln	
Herren Toast ^{A,2}	13,90
2 kleine Schweinesteaks ¹ mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise ^{B,D,F,A,1}	
Thunfisch^J Toast ^{A,2}	14,90
mit Tomaten, Zwiebeln und Käse ^D überbacken	
Damentoast ^{A,2}	14,90
Schweinmedaillon mit Pfirsich und Hollandaise mit Käse ^D überbacken	
Senioren Schweinemedallions ^{F,1}	17,90
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Senioren Putensteak ¹	16,90
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Senioren Rheinischer Sauerbraten ^{A,B,F,G,D}	18,50
(Rosinen ^H , Mandeln ^E), dazu Spätzle ^{A,B} , Preiselbeeren ² , Rotkohl ² und Apfelmus ²	
Senioren Hüftsteak ca. 150g	18,90
(Kräuterbutter ^D), dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Senioren Rumpsteak ca. 150g	20,50
(Kräuterbutter ^D), dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	





SCHNITZEL

Schweineschnitzel Wiener Art ^{A,B,F,D}	15,50
dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Champignon-Rahmschnitzel ^{A,B,F,D,2}	17,50
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Paprikaschnitzel ^{A,B,D,F,2}	18,50
dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Deftiges Brauhausschnitzel ^{A,B,D,F,2}	18,50
Speck-Zwiebel-Sauce ^{A,F,1} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Putenschnitzel ^{A,B,D,F,2} Wiener Art	19,50
dazu Pommes frites, Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Whisky Pfefferschnitzel ^{A,B,D,F,2}	18,90
Whisky-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2} , dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Cordon Bleu vom Schwein ^{A,B,G,F,2}	19,90
paniert, mit Käse ^D und Schinken ^{1,2,3} gefüllt, dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Original Wiener Schnitzel ^{A,B,G,F,2} (vom Kalb)	24,90
dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	

**unsere Schnitzel
werden in der Pfanne zubereitet**



FISCHGERICHTE

Matjesfilet Brauhausart^J dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , und Salatgarnitur mit Hausdressing ^{D,B,G}	14,50
Rotbarschfilet paniert^{J,A,B} mit Salzkartoffeln und Remouladensauce ^{B,2,3} , dazu Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	21,90
Lachsfilet^J dazu Blattspinat ^{D,F} und Salzkartoffeln	24,50
Bandnudeln^{A,B,F,1} mit Lachsstreifen ^J in Sahnesauce ^D , dazu Parmesan ^D	17,90
Scampi^J gegrillt (pikant) mit Knoblauchöl, Blattspinat ^{D,F} und Butterreis ^D	27,90
Bandnudeln mit Garnelen^J in Sahnesauce ^D mit Knoblauch	19,90



DAT SCHMECK WIE ZU KÖLLE

„Himmel un Ääd“ gebratene Blutwurst ² mit gedünsteten Zwiebeln, Preiselbeeren ² , dazu Kartoffelpüree ^D und Apfelmus ²	15,50
Sülze^{1,2} dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , Remouladensauce ^{B,2,3} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	13,50





GRILLGERICHTE

Mix-Grillteller^F Nackenspieß, Cevapcici ^F , Putensteak, Pljeskavica ^F , Grillspeck, dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	19,50
Raznjici 2 Fleischspieße vom Schweinenacken, dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	17,00
Hacksteak^F gut gewürzt, gefüllt mit Fetakäse ^{D,2} , dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	19,50
Putensteak vom Grill Pommes frites, dazu Kräuterbutter ^D und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	19,50
Cevapcici^F dazu Pommes frites, Djuvecris ^{F,1,2} , Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	17,00
Pfefferspieß 3 diverse Medaillons (Rind, Schwein, Pute) am Spieß, Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	21,00
Kalbsleber berliner Art Apfelscheiben, Preiselbeeren ² , Kartoffelpüree ^D , gedünstete Zwiebeln, und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	19,50
Schweinelandchen mit Whisky-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	19,90
Steakteller Brauhaus 3 Steaks (Rind, Schwein, Pute), Speckscheiben, Bockwurst, mit Kräuterbutter ^D , dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	21,50
Gemischter Brauhaus-Fleischspieß 3 Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute), Paprikasauce ^{D,F,2} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	21,90
Schweinelandchen mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	19,90
Lustiger Bosnijak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ^D , dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	27,50



PFANNEN GERICHTE

Süße Pfanne	22,90
2 kleine Hüftsteaks mit Pfirsich ² , Preiselbeeren ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , Käse ^D überbacken, dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Putenbrustpfanne	19,50
Apfelscheiben, Preiselbeeren ² , gedünstete Zwiebeln sowie Broccoligemüse mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , dazu Kroketten ^{A,D}	
Eine Fuhre Heu	19,50
5 kleine Fleischstücke (Rind und Schwein) mit diversen Saucen ^{F,B,G,3} (Champignonrahm-Sauce, Paprikasauce, Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , Brauhaussauce), dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Kronenpfanne	18,50
2 kleine Schweinerückensteaks mit frischen Champignons, Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA} , dazu Kroketten ^{A,D}	
Putenbrust Florida	19,50
mit Pfirsichen ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , Preiselbeeren und Käse ^D überbacken, dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Schnitzel Schweizer Art ^{A,B,D,F,2}	18,90
Schinken ^{1,2,3} und Käse ^D überbacken, mit Hollandaise ^{D,B,FA,1} Sauce überzogen, dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Schweinelendchen	21,50
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , Parmesankäse ^D überbacken, dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	



BESONDERS ZU EMPFEHLEN

Rheinischer Sauerbraten ^{A,B,F,G,D}	21,90
(Rosinen ^H , Mandeln ^E), dazu Spätzle ^{A,B} , Rotkohl ² und Apfelmus ²	
Lammhüfte im Bratensauce ^{A,2}	23,50
dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , und Prinzessbohnen mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1}	
Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A,1,2}	21,90
(vom Schweinefilet ¹), mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Spätzle ^{A,B} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Ofenfrische Grillhaxe	19,90
knusprig gebraten, mit Sauerkraut ² und Senf ^G , dazu Bratkartoffeln ^{A,D} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} ,	
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	22,90
mit frischen Champignons im Rahmsauce, dazu Spätzle ^{A,B} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	



SUPER-STEAKS

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, stammen von Black-Angus-Rindern, die auf den Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

WIE SOLLEN WIR IHR STEAK GRILLEN?

ENGLISH:
blutig gegrillt

MEDIUM:
rosa gegrillt

WELL DONE:
durch gegrillt



ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK^F

BIFE DE CUIADRILL

KLEIN-PEGUEÑO

ca. 300 g **27,50**

GROß-GRANDE

ca. 500 g **39,90**



ARGENTINISCHES RUMPSTEAK^F

GRANDE BEEF – LA MOROCHA

KLEIN-PEGUEÑO

ca. 300 g **31,50**

GROß-GRANDE

ca. 500 g **45,50**

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gegrillt, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.
(Die Fettmenge ist nicht im Rohgewicht enthalten.)





STEAKGERICHTE

Gaucha Spieß	25,90
argentinisches Rumpsteak, Zwiebeln und Paprika, dazu Kräuterbutter ^D , Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Argentinisches Rumpsteak 200g	27,90
(Kräuterbutter ^D), dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Grossmutter Art 200g	29,90
argentinisches Rumpsteak, (Röstzwiebeln), dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , und Prinzessbohnen mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1}	
Pfeffersteak 200g	29,90
argentinisches Rumpsteak, (Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,F,D,B,1,2}), dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
2 kleine Hüftsteaks	21,90
dazu eine Speckscheibe, Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , Kräuterbutter ^D und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Hüftsteak	23,50
gedünstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Hüftsteak	23,00
Kräuterbutter ^D , dazu Pommes frites, und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Hüftsteak	24,50
Whisky-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,F,B,1,2} , dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	



KINDERGERICHTE

Kleines Putensteak	10,90
Kleines Wiener Schnitzel ^{A,B,D,F}	10,90
Chicken Nuggets ^{A,B,D,F} (hausgemacht)	10,90
Cevapcici ^F (4 Stück)	10,90
Fischstäbchen ^{A,B,D,J} (hausgemacht)	10,90

Diese Gerichte werden mit Pommes frites serviert





BEILAGEN

Folienkartoffel mit Sauerrahm ^D oder Kräuterbutter ^D	4,50
Butterreis^D	4,00
Pommes frites	4,00
Kroketten^{A,D}	4,00
Bratkartoffeln^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln	5,00
Salzkartoffeln	4,00
Spätzle^{A,B}	4,00
Djuvecreis^{F,1,2}	4,00
Mediterranes Gemüse^F , gegrillt	6,50
Champignonköpfe in Butter ^D und Zwiebeln ^{FA,1}	5,50
Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1}	4,50
Blattspinat^D	4,50
Gedünstete Zwiebeln	4,00
Kartoffelpüree^D	4,50
Prinzessbohnen mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1}	5,00
Röstzwiebeln	4,00



SAUCEN

Sauce Hollandaise^{D,B,FA,1}	3,50
Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce^{A,B,D,F,1,2}	4,00
Champignonrahm-Sauce^{F,D,2}	4,00
Ajvar^{F,1,2}	3,00
Paprikasauce	3,00
Brauhausauce	3,00



DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{D,B} und Vanillesauce ^D	7,50
Palatschinken (2 Stück) mit Vanilleeis ^{D,B} und heißen Kirschen ²	8,50
Palatschinken (1 Stück) mit Vanilleeis ^{D,B} und heißen Kirschen ²	4,50
Gemischtes Eis^{D,B} mit Sahne ^D	5,90
Vanilleeis^{D,B} mit heißer Schokoladensauce ² und Sahne ^D	6,50
Vanilleeis^{D,B} mit Eierlikör ^E und Sahne ^D	6,90
Vanilleeis^{D,B} mit heißen Kirschen ² und Sahne ^D	6,90
Käseplatte mediterran^D	14,90