

Speisekarte

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen ^{a c} 6,60
- Zülpicher Kartoffelrahmsuppe ^g  6,60
- Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{a g} 6,90

Vorspeisen & Snacks

- Ofenfrisches Brot
mit dreierlei hausgemachten Dips ^{a g} 5,60
- Croque Monsieur
mit Béchamel und Beilagensalat ^{a g 5} 11,50
- Herrentoast
Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce und
Käse überbacken ^{a g} 11,50
- Kölsche Tapas kalt ^{a c} 11,50
- Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl ^b 17,90

Flammkuchen

- Elsässer Art ^a 12,50
mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch ^{a g}
- Italienischer Art  12,50
mit Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola ^{a g}
- Griechischer Art  12,50
mit Schafskäse, Honig und Rosmarin ^{a g}
- Kinat  13,50
mit Blattspinat, Champignons und Käse ^{a g d}
- Thunfisch 13,50
mit Zwiebeln und Käse ^{a g d}
- Mediterrana  14,50
mit verschiedenem Gemüse ^a

Ofenkartoffel

- mit Kräuter-Dip ^g  11,50
- mit Champignons, Zwiebeln und Käse  13,50
überbacken ^g
- mit Blattspinat und Feta überbacken ^g  13,50

Alle Ofenkartoffeln werden mit Salatbeilage
und Kräuter-Dip serviert.



Bildquelle: Zülpicher Geschichtswenken / Stadtdruiden

Salate

- Kleiner Beilagensalat ⁱ  4,60
- Großer gemischter Salat ⁱ  8,90
- mit Thunfisch und Ei ^{i c} 12,90
- mit warmen Hähnchenbruststreifen ⁱ 14,90
- mit gratiniertem Ziegenkäse ⁱ  14,90
- mit gebratenen Riesengarnelen ^{b i} 16,90
- mit gebratenem Lachs ^{b i} 16,90

Alle Salate werden mit Kinat-Hausdressing angemacht.

Nudelgerichte

- Tagliatelle all' arrabbiata  11,50
in pikanter Tomatensauce mit Grillgemüse ^a
- Tagliatelle mit gebratener Hähnchenbrust
und frischen Rahm-Champignons ^{a g} 14,90
- Tagliatelle mit Lachs
und Blattspinat in Weißweinsauce ^{a d g} 16,90
- Tagliatelle mit Riesengarnelen
in Knoblauch-Tomatensauce ^{a b} 17,90

Schnitzelgerichte

Schnitzel Wiener Art ^{a c}	13,90
Gemüseschnitzel ^{a f h} 	13,90
Schnitzel Champignon-Rahm ^{a c g}	15,90
Schnitzel mit Paprikasauce ^{a c g 8}	15,90
Schnitzel Kinat mit Zwiebeln, Champignons, Speck und Spiegelei ^{a c g}	16,90
Cordon bleu vom Schwein ^{a c g k}	16,90

Steak- und Grillgerichte

200 g / 300 g

Schweinerückensteak	13,90 / 16,40
Hähnchenbrustfilet	14,90 / 17,50
Medaillons vom Schwein mit frischen Champignons	20,90 / 24,90
Werners Grillteller mit Medaillons von Rind, Schwein, Lamm und Hähnchen sowie geräuchertem Speck	26,90
Argentinisches Rumpsteak Grain Fed	25,60 / 32,40
Argentinisches Filetsteak Grain Fed	31,30 / 39,90

Auf Wunsch schneiden wir auch größere Steaks!
Zu allen Schnitzel-, Steak- und Grillgerichten servieren wir
wahlweise Pommes frites, Kroketten, Ofenkartoffel oder
Bratkartoffeln. Alle Steakgerichte werden mit
Kräuterbutter serviert. Wenn nicht anders gewünscht,
werden die Steaks medium zubereitet.

Beilagen und Saucen zu Steak- und Grillgerichten

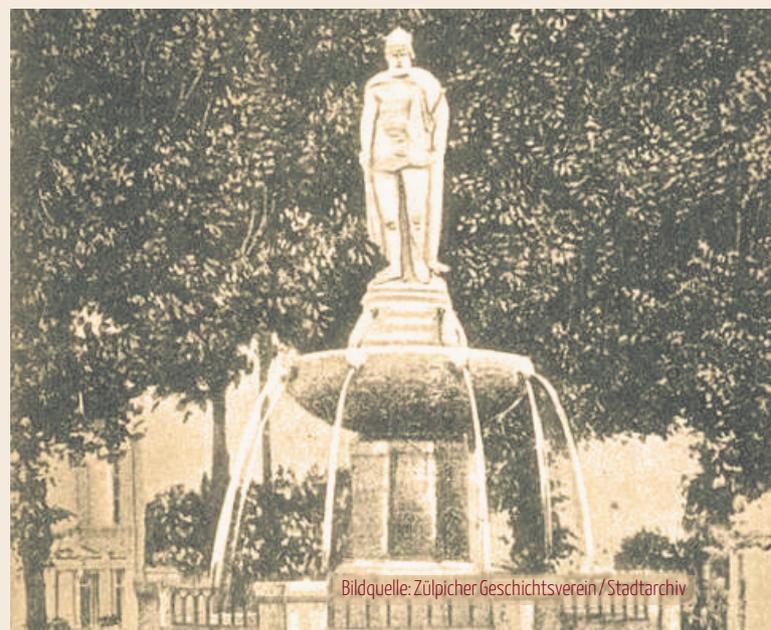
Champignon-Rahmsauce ^g	3,50
Pfeffersauce	3,50
Sauce béarnaise ^{g f}	3,50
gebratene Zwiebeln	3,50
Blattspinat	4,50
grüne Bohnen	4,50
Grillgemüse	4,50
gebratene Champignons	4,50

„K“ Spezialitäten

Currywurst mit hausgemachter Sansibar-Currysauce und Pommes frites ^{i 8}	11,90
Bauernomelett mit Salatbeilage ^c	12,50
Grünkohl mit zwei Mettwurstchen ⁵	14,90
Wellfleisch (gekochter Schweinebauch) mit dicken Bohnen und Salzkartoffeln ^g	16,90
Roastbeef kalt aufgeschnitten rosa gebraten, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln ^{d g i}	17,90
Kinat Burger 200 g Angus-Patty, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, hausgemachter Sauce und Pommes frites ^{a c g}	17,90
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelknödeln und Rotkohl ^{a 5 8}	20,90
Römerpfanne Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Champignon-Rahmsauce ^{k g}	22,90

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Limetten-Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse ^d	22,90
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce hollandaise und Tagliatelle ^{d g}	22,90
Gemischter Fischteller Zanderfilet, Lachssteak und Riesengarnelen mit Blattspinat und Nusskartoffeln ^d	25,90



Bildquelle: Zülpicher Geschichtsverein / Stadtarchiv



Bildquelle: Zülpicher Geschichtsverein / Stadtarchiv

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Römer 	6,60
Tagliatelle mit Tomatensauce ^a	
Tolbienchen	7,90
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites ^{a c}	
Frankenkönig Chlodwig	7,90
Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites	

Dessert

Eis von der Bourbon-Vanille mit heißen Himbeeren und Sahne ^g	6,60
Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Eis und Vanillesauce ^g	7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{a c}	7,90

Heißgetränke

Tee diverse Sorten	2,50 €
Kaffee Crema ¹	2,50 €
Espresso ¹	2,50 €
Espresso Macchiato ¹	3,00 €
Cappuccino ¹	3,00 €
Großer Milchkaffee ¹	3,50 €
Kakao	3,50 €
Latte Macchiato ¹	3,90 €
Doppelter Espresso ¹	4,00 €
Doppelter Espresso Macchiato ¹	4,50 €
Latte Macchiato mit Baileys ¹	5,00 €

Alle Preise sind in Euro angegeben.



a: Gluten | b: Krebstiere | c: Eier | d: Fisch | e: Erdnüsse | f: Sojabohnen | g: Laktose | h: Sellerie | i: Senf | j: Sesam | k: Schwefeldioxid und Sulfite | l: Lupine | m: Weichtiere | n: Geschmacksverstärker
1: koffeinhaltig | 2: Farbstoff | 3: chininhaltig | 4: Taurin | 5: geschwefelt | 6: Schwärzungsmittel | 7: mit Phosphat | 8: Süßungsmittel | 9: Antioxidationsmittel | 10: Konservierungsstoff
11: Phenylalanin | 12: Coffein | 13: Milcheiweiß | 14: Gewachst