

# Bergische Gerichte

## Führjespöke

### Vorspeisen

*Blootwurst met jequetschten Äpeln, Riewekauken met Appelmus, jeräucherte Forelle un kleines Äpelzöppchen*  
7,80

*Kornsclot met Brotkrümelchen un Speck*  
5,80

*En echte Jesundheitspritze vom Jungbullen  
im Weckjlass*  
4,50

*Unsere jode Äpelszoppe  
met Schmand un Botter*  
4,90



*De berjische Schmandstipp  
met Pellmännern  
(Heringsstipp mit Pellkartoffeln)*  
8,90

*Himmel un Äd  
(Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst)  
Blootwurst op jequetschten Äpeln  
Ollisch un Appelmuds*  
10,50

*Bergischer Suerbroen met Rosinen  
(Sauerbraten mit Rosinen, Rotkohl und Potthucke)  
rudem Kappes un Potthucke*  
14,20

*Jröner Kappes met Wurst  
(Grünkohl mit Mettwurst, Zwiebeln und Bratkartoffeln)  
Ollich und Panneschiewen*  
10,80

*Schwiensfilet met Schopskäse vom Marienheider Schäfer  
(Schweinefilet auf grünem Spitzkohl, Reibekuchen  
Schafskäse und Holundergelee)  
Riewekauken, jröner Kappes  
un Hollergelee*  
17,40

*De berjische Fuhrmann  
(Bergischer Fuhrmann's Teller)  
Schwiensfilet op Riewekauken  
Blootwurst, Appelmus und Schlot*  
14,50

*De Bratplatte  
(Herdplattensteak)  
Rind und Schwiensfilet ob enem heten Stöfchen  
Äpel, un Schlot*  
21,40

*Jelroner Zander  
(Zanderfilet auf Wirsinggemüse mit Brätlingen)  
ob Schlodderkappes met klenen Äpeln*  
18,50