SAISONALE KÜCHE ZUR JAHRESZEIT

Blumekohlsuppe mit Kräuter Croutons und Pancetta

7,50€

Gebratene Wachtelbrüstchen an Birnen Chutney und Puy Gemüselinsen

18,90€

Frische Pasta mit Trüffelsalsicchia und Chime di Rapa in Tomatensugo 14,50€

Büffelricotta Ravioli mit knusprigen Salbei und Kirschtomaten in Butter mit Parmesan 12.90€ Schottischer Räucherlachs mit Sauerrahm, Kartoffelrösti und Wildsalat 17.90€

Buntes Waldpilzragout mit Kartoffelrösti und Wildsalat

15,90€

Bunter Wintersalat mit Ziegenkäse und provenzalischen Kräutern gratiniert 14.90€

GASTHAUS IM KÜHLENGRUNDE

FRISCHE LANDHAUSKÜCHE MIT REGIONALEN ZUTATEN

> Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag und Feiertags von 11.30 - 22.00 Uhr

Frinzberg 2, 42781 Haan Tel.: 02104 - 61 46 3 Mobil: 0173 - 288 443 0 Inh.: Oliver Neuhoff

www.imkuehlengrunde.de info@imkuehlengrunde.de

TÄGLICH

FRISCH ZUBEREITET

Rückenschnitzel vom Eifeler Landschwein mit Bratkartoffeln und buntem Salat 17.90€

Bayrische Ochsenbacke in Spätburgundersauce mit Schlutzkrapfen und Spitzkohl

Omas Heringsstipp mit Butterpellkartöffelchen

16,90€

23.50€

Atlantik Steinbuttfilet mit Orangenjus, Duftreis und Broccoli **24,50€**

Himmel und Ääd von nebenan mit gebratener Thüringer Fleischblutwurst 17,50€

Gebrannte Vanillecreme **5,90€**

Valrhona Schokoladenmousse mit Sauerkirschsauche **7,90€** Kinderpasta mit Tomatensauce oder Butter

4,50€

Kinderpommes mit Majo / Ketchup

4,50€

Frisches Brot mit Kräutercreme **3.50€**