

SAISONALE KÜCHE

ZUR JAHRESZEIT

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl
7,90€

Wachtelbrüstchen auf Birnenschutney
an Puy Linsensalat
23,90€

Frische Pasta mit Atlantikgarnelen und
Artischocke in Tomatensugo
15,90€

Büffelricotta Ravioli mit knusprigen Salbei
und Kirschtomaten in Butter mit Parmesan
13,90€

TÄGLICH

FRISCH ZUBEREITET

Rückenschnitzel vom Eifeler Landschwein
mit Bratkartoffeln und buntem Salat
18,90€

Bäckchen vom Weideochsen mit Trüffeljus,
Birnenkompott und Kürbistörtchen
27,50€

Atlantik Seelachs in Kräuter Oliven Kruste
an Tomatenrisotto und Kardamonjus
23,90€

Schottischer Räucherlachs mit Sauerrahm,
Kartoffelrösti und Wildsalat
18,90€

Buntes Waldpilzragout mit Kartoffelrösti
und Wildsalat
16,90€

Bunter Herbssalat mit Ziegenkäse und
provenzalischen Kräutern gratiniert
15,90€

Biokalbsleber von Peters Farm
an Kartoffelstampf und
Feldsalat
25,50€

Omas Heringsstipp vom Matjesfilet mit
Butterpellkartöffelchen an Salatbukett
17,90€

Gurken Ingwer Eis an
Cocoscreme
8,90€

Gebrannte Vanillecreme
5,90€

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

Kinderpasta mit Tomatensauce
oder Butter
4,50€

Kinderpommes mit Majo / Ketchup
4,50€

Frisches Brot mit Kräutercreme
3,50€