

**HEUTE BEI UNS:**

*... endlich!! Es gibt wieder Backhendl ...*

Aperitifempfehlung: Merwut Wermutwein, Dorst & Consorten, Pfalz 5 cl 5,00

*vorm ' Backhendl*

Hühnersupperl mit Reis 5,00  
Hausgemachte Gänseleberterrine Gänsepeter, Rommerskirchen mit Rotkrautsalat 10,50  
Schafskäse mit marinierten Paprika und Zucchini 8,50  
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Gurken-Salat 9,50

**Backhendl im Schüsserl serviert**

Haxerl, Flügerl, Oberkeule und Bruststück, paniert, goldbraun ausgebacken  
dazu ein gemischter Salat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöldressing 16,50

unsere Weinempfehlung: 2016 Morillon, Weingut Ploder Rosenberg, Steiermark

0,15l 5,50 0,75l 25,00

*nachm ' Backhendl*

Schokomousse von der dunklen Bergmilchschokolade Schokoladenmanufaktur Zotter 5,50  
Käseteller mit Domänenländer, Adelegger und Remeker von Käse Kober, Besdorf 6,50

---

Unsere Hendl stammen vom Geflügelhof Mödder, Bergheim-Rheidt – empfohlen von Slowfood NRW