

SAISONALE KÜCHE

ZUR JAHRESZEIT

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl
7,90€

Gebatene Gänseleber mit Apfel
Ziebel Jus an Ackersalat
21,90€

Frische Pasta mit Sasiccia und Cime di Rapa
in Tomatensugo
15,90€

Büffelricotta Ravioli mit knusprigen Salbei
und Kirschtomaten in Butter mit Parmesan
14,90€

TÄGLICH

FRISCH ZUBEREITET

Rückenschnitzel vom Eifeler Landschwein
mit Bratkartoffeln und buntem Salat
21,50€

Französische Entenbrust mit Orangenjus,
Kartoffelgratin und Broccoli
27,50€

Atlantik Seelachs in Kräuterkruste mit
Tomatenrisotto und Chicorée
26,50€

Schottischer Räucherlachs mit Sauerrahm,
Kartoffelrösti und Wildsalat
21,90€

Buntes Waldpilzragout mit Kartoffelrösti
und Wildsalat
18,90€

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

Gebatene Blutwurst vom
Duroc Schwein mit hiesigem
Apfelkompott und Püree
23,50€

Omas Heringsstipp vom Matjesfilet mit
Butterpellkartöffelchen an Salatbukett
18,90€

Apfelbeignets mit Vanillesaune
und Zimteis
8,90€

Gebrannte Vanillecreme
5,90€

GASTHAUS DER KÜHLE GRUND HAAN

FRISCHE LANDHAUSKÜCHE
MIT REGIONALEN ZUTATEN

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

Frinzberg 2, 42781 Haan
Tel.: 02104 – 91 27 13 5
Inh.: Lukas Neuhoff

www.der kuehlegrundhaan.de
info@der kuehlegrundhaan.de

Kinderpasta mit Tomatensauce
oder Butter
4,50€

Kinderpommes mit Majo / Ketchup
4,50€

Frisches Brot mit Kräutercreme
3,50€