

HEUTE SPEZIAL

Tomaten Creme Suppe
mit Basilikum Sahne
4,50

Rehkeule
in
Holundersc.
Mit Rosenkohlpüree
und
Spätzle
19,50

Himbeer Sorbet
mit Joghurt Sc
5,90

Salate und Kleine Spezialitäten

Bunter Salat	klein	groß
mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika in Vinaigrette	6,90	9,50
Geflügel Salat		
mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Putenbrust, in Basilikum Sc.	7,90	10,50
Rindfleisch Salat		
Rosa gebratene Hüftsteakstreifen auf Blattsalat Und Tomaten in Joghurt Dressing		14,50
Riesengarnelen Spieße		
auf Blattsalat. Tomaten mit Bärlauch Sc.		10,50
Schnecken Elsäßer Art		6,90
kleines Käse Fondue		8,70
Flammkuchen mit Ziegenkäse		
Rosmarin, Zwiebeln, Tomaten und Honig		8,90

Flammkuchen

Flammkuchen Elsäßer Art mit Zwiebeln und Schinkenwürfel, Käse	8,20
Flammkuchen mit Blattspinat Tomaten und Krabben .Käse	9,50
Flammkuchen mit Thunfisch Zwiebel und Tomaten , Käse	8,90
Flammkuchen mit Lauch und Lachs und Zwiebeln , Käse	9,80
Flammkuchen mit Putenfleisch und Julien Gemüse , Käse	9,20
Flammkuchen mit Hackfleisch Zwiebel und Kürbiskernen, Käse	8,90

Gratins

klein groß

Elsäßer Krauttopf

Sauerkraut, Schinken, Tomaten, Gorgonzola 8,50 10,50

Schwedischer Krabbentopf

Lauch, Schinken, Krabben, Dillrahm, Käse 9,50 12,50

Gratin Provence

Schwarzwurzeln, Schinken, Tomaten, BasilikumSc, Käse 10,50

Florentiner Gratin

Blattspinat, Paprika, Tomaten u. Oliven
in Tomatensc. Käse überbacken 8,50 10,50

Geflügel Nudel Gratin

Putenfilets, Nudeln, leicht süßl. Portweinsc, Käse 9,50 11,50

Irisch Stew a la B.W.

Lammragout mit Wurzelgemüse und Kartoffeln,
in Garden Mint S., Käse 13,50

Strudel

Putenfilets, Wurzelgemüse Strudel
mit Balsamico Sc. 11,50

Krabben Blattspinat Strudel
mit Kräuter Hollandaise 12,50

Sauerkraut Hackfleisch Strudel
mit Tomaten in Kräuter Sc. 10,50

Thunfisch und Blattspinat Strudel
in Tomatenkräutersc. 10,50

Lachs Lauch Strudel
mit Dill Kräuter Sc. 13,50

Blattspinat und Tomaten Strudel
mit Kräuter Sc. 10,50

Fleisch – Wild- Geflügel Spezialitäten

Putenbrust-Röllchen

mit Kräutern Mozzarella und Schinken

auf Blattsalat, frischen Tomaten in Basilikum Vinaigrette

oder,

auf Blattspinat in Kräuterrahm

beides mit gebratene Kartoffelscheiben 15,90

Rindersteak, irische Art

mit Zwiebelrelish auf Wurzelgemüse

in Balsamicosc, Pommes Croquettes 16,90

Kalbs Leber

mit Gemüse Julien (Lauch Möhren Sellerie)

in Balsamico Sahne Sc. Und Röstis 17,90

Lammkeule, irische Art

in Garden Mint Sc, mit Gemüse-Bärlauch Püree

und Pommes Croquettes 15,90

Fisch Spezialitäten

Fisch Filets

Lachs, Hoki, Tilapia Filet

in Olivenöl gegart

auf Blattsalat mit frischen Tomaten

in Basilikum Vinaigrette und

gebratenen Kartoffelscheiben

17,90

Neuseeländisches Hoki Filet

(Blauer Seehecht) in Olivenöl gegart

auf Wurzelgemüse in Meerrettich Sahne Sc.

Und Röstis

15,90

Tilapia Filet , Buntbarsch

in Olivenöl gegart, mit Tomaten Basilikum Sc.

Und gebratenen Kartoffelscheiben

15,90

Lachs Filet

auf Lauch Gemüse in Kräuter Bier Sc.

Und Pommes Croquettes

16,90

Dessert

klein groß

Quark Orangen Mousse	5,20	8,50
Waldfrüchte Sorbet , Joghurt Sc.	5,90	8,90
Mandel Amaretto Mousse	5,20	8,50
Himbeer Sorbet mit Joghurt Sc.	5,90	8,90
Apfelstrudel mit Vanille Eis	5,20	
Mousse au Chocolate mit Baileys	5,20	8,50
Flammkuchen mit Rhabarber		8,20

Getränke, warm

Kaffe Tasse	1,80
Kaffe Kännchen	3,60
Tee Tasse	1,80
Tee Kännchen	3,60
Espresso,	2,50
Cappucino	2,60
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	2,80

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser 0,25	2,20
Mineralwasser 0,75	4,50
Cola/Fanta (1,3,9)	2,20
Apfelschorle	2,20
Orangen/ Apfelsaft	2,30
Bitter Lemon (10)	2,50

Offene Weine

Weiss Wein

1. Colombard -Chardonnay,
Frankreich
trocken fruchtig, 0,2 4,50
2. Müller Thurgau, Baden
Biengener Maltesergarten, QbA
halbtrocken, fruchtig, spritzig 0,2 4,00
3. Trebbiano Rubicone, Italien
Emilia Romagna
trocken. Harmonisch 0,2 4,50
4. Prosecco Flasche 0,75 13,60
5. Prosecco Glas 0,2 4,20

Offene Weine

Rotwein

5. Montepulciano , Italien

D`Abruzzo

trocken fruchtig

0,2

4,50

6. Merlot, Italien

Delle Venezie

trocken fruchtig

0,2

4,50

Rose Wein

8. Portugieser Weißherbst 0,2

4,00

Rheinhessen, lieblich, fruchtig frisch

Faß Bier

Heute frisch vom Faß:
Früh Kölsch

0,3

2,40

Flaschen BIER

Jever Pils	0,5	3,90
Jever , Fun	0,5	3,90
Paulaner Hefe Weizen	0,5	3,90
Guinness, irish Stout	0,33	4,50
Malz Bier	0,3	2,80

Aperitive

Sherry	3,50
Baileys	3,00
Orangen Likör mit Weisswein	4,80
Orangen Likör mit Prosecco	5,90
Kir, Weißwein mit Cassis	4,80
Kir Royal, Prosecco m.Cassis	5,90
Johannisbeer Schnaps m.Prosecco	5,90
Hollunder Schnaps m.Prosecco	5,90
Amaretto	3,50
Amaretto warm m. Sahne	3,80
Orangenschnaps	3,20
Zitronen Schnaps	3,20
Campari (1)	3,50
Campari O-Saft (1)	3,80

Als Fußnote sind folgende Zusatzstoffe enthalten

1 Farbstoffe

3 Antioxidationsmittel

8 Milcheiweiß

9 Koffeinhaltig

10 Chininhaltig

Digestive und Hausgemachte Schnäpse und Bitter 38%

Kräuter Bitter	2cl	3,20
Kräuter Schnaps	2cl	3,20
Himbeer/Johannisbeer	2cl	3,20
Weissdorn Schnaps		3,20
Gewürze Schnaps	2cl	3,20
3x9 Kräuter Schnaps	2cl	3,20
Orangen Schnaps	2cl	3,20
Zitronen Schnaps	2cl	3,20
Hagebutten Schnaps	2cl	3,20
Ebereschen Schnaps	2cl	3,20
Rosmarin Thymian Schnaps	2cl	3,20
Holunder Schnaps	2cl	3,20
Löwenzahn Schnaps	2cl	3,20
Tannen Geist	2cl	3,20
Schlehen Schnaps	2cl	3,20

Bei unseren Kräuteransatz Schnäpsen werden die Kräuter nicht mitdestilliert, sonder kalt ausgezogen so bleibt die wertvolle Substanz der Vegetabilien erhalten.

Liebe Gäste

In B.W.'s Restaurant werden alle Speisen ganz individuell zubereitet. Diese besondere Art der Zubereitung, benötigt daher einen größeren Zeitaufwand. Sollten Sie einmal etwas länger warten müssen, so bitten wir um Ihr Verständnis.

Danke schön.

B.W.'s RESTAURANT

Dellbrücker Hauptstr.169

51069 Köln-Dellbrück

Telefon und Fax: 0221/684640

Inhaber, Bernd W. Werheit

www.bwsrestaurant.de

Abends ab 18 Uhr geöffnet.

Sonntag und Montag ist Ruhetag

Platzreservierung ist empfehlenswert.



**B.W.s Restaurant ist ein Nichtraucherlokal.
Zum Rauchen bitte vor die Türe**

