

# HEUTE SPEZIAL

Tomaten Creme Suppe  
mit Basilikum Sahne  
4,50

**Flammkuchen**  
Mit Schweinefiletstreifen  
Weinkraut ,Walnüssen,  
Blauschimmelkäse

Himbeer Sorbet  
mit Joghurt Sc  
**5,90**



# 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
Flammkuchen mit Ziegenkäse	

Rosmarin, Zwiebeln, Tomaten und Honig 8,90

## Gratins

klein groß

---

### Elsäßer Krauttopf

Sauerkraut, Schinken, Tomaten, Kartoffeln  
Gorgonzola

8,50 10,50

### Schwedischer Krabbentopf

Lauch, Schinken, Krabben, Kartoffeln  
Dillrahm, Käse

9,50 12,50

### Florentiner Gratin

Blattspinat, Paprika, Tomaten u. Oliven  
in Tomatenc. Käse überbacken

8,50 10,50

### Geflügel Nudel Gratin

Putenfilets, Nudeln, leicht süßl. Portweinsc, Käse

9,50 11,50

### Irish 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

Mit buntem Salat, in Joghurt Dressing

*oder,*

auf Blattspinat in Kräuterrahm

beides mit gebratene Kartoffelscheiben 15,90

## Rindersteak, irische Art

mit Zwiebelrelish auf Wurzelgemüse

in Balsamicosc, Kartoffelscheiben 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 Röstis 15,90

# Fisch Spezialitäten

---

## Fisch Filets

Lachs, Tilapia, Pangasiusfilet  
in Olivenöl gegart, mit Gemüse-Püree Bällchen  
und gebratenen Kartoffelscheiben 17,90

## Tilapia Filet (Buntbarsch)

in Olivenöl gegart  
mit Blattspinat in Kräuterrahm  
und Röstis 15,90

## Lachs Filet

auf Lauch Gemüse in Kräuter Bier Sc.  
Und Röstis 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](http://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**

