

Gaststätte Lederer

HERZLICH WILLKOMMEN

Ein echtes Urgestein der kölschen Gastronomie erwartet Sie bei einem Besuch in unserem Restaurant Lederer.

In den alten Mauern des Lederer trifft rheinischer Geschmack auf eine internationale Atmosphäre und jede Menge Kölner Stadtgeschichte.

Spuren des Gebäudes lassen sich immerhin bis in das Jahr 1468 zurückverfolgen. Nach dem Zweiten Weltkrieg gehörte das Haus zu den ersten wiederaufgebauten Gaststätten im Schatten des Doms.

Bei unserem Speisenangebot legen wir besonderen Wert darauf, dass alle Gerichte frisch auf den Tisch kommen. Daher kann es gelegentlich zu Wartezeiten kommen, die wir vorab entschuldigen möchten.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit!

*Sehr zur
Wohle!*

A VERY WARM WELCOME

Our restaurant is a real legend in Cologne's food culture. Inside the historic walls of Lederer you will experience the flavours of the Rhine, combined with international flair, as well as plenty of Cologne's history.

Traces in our building are linked as far back as the year 1468.

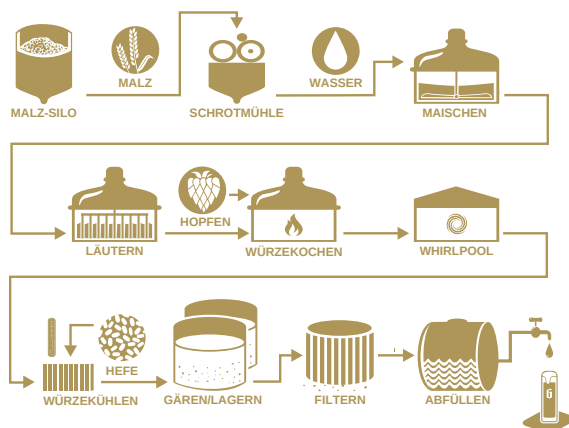
Following the second World War, this building was one of the first restaurants to be reconstructed in the vicinity of the Cologne Cathedral.

With our menu, we take great pride in ensuring that all of our ingredients are freshly sourced and prepared for you.

Therefore, there occasionally may be a waiting time; for which we would like to apologise in advance.

We would like to wish you a wonderful experience with us and enjoy your meal!

Cheers!



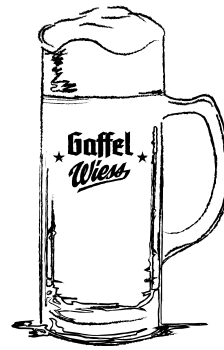
Gaffel. Besonders Kölsch.

- Obergärige Brauart
- Traditionell nach deutschem Reinheitsgebot von 1516
- Natürliche Zutaten: Wasser, rheinische Braugerste, Hopfen - Hefe aus eigener Züchtung
- Feinherber, leicht hopfenbetonter Geschmack
- Mehrfach DLG-prämiert



Aperitifs AUF KÖLSCHER ART.

Gaffel Kölsch Alkohlfrei 0,33l
Gewohnt feinerherber Geschmack
0,0% Alkohol 3,80
fine dry, like it always was



Gaffel Wiess 0,3l
Der süffige und milde
Bierklassiker 3,40
the tasty and mild beer classic

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE CHEF 'S RECOMMENDATION

KABELJAU FILET
MIT SALZKARTOFFELN & EINEM
KLEINEN SALAT 19,90

FILET OF COD
WITH BOILED POTATOES & SMALL
SIDE SALAD



WEISSWEIN
WHITE WINE

Müller Thurgau
0,2L 5,90
TROCKEN | DRY

SCHNITZEL VOM KALB - TIROLER ART -
MIT SCHMORZWIEBELN, SPIEGELEI, BACON,
POMMES FRITES & EINEM KLEINEN SALAT 25,90

VEAL SCHNITZEL - TIROLER STYLE -
WITH BRAISED ONIONS, BACON & FRIED EGGS
SERVED WITH FRENCH FRIES & A SMALL SALAD

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE
MIT SALZKARTOFFELN & ROTKOHLE 19,90

HOMEMADE BEEF ROULADE
SERVED WITH SALT POTATOES &
RED CABBAGE

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

FAVORITE DISHES OF OUR GUESTS

 **Arg. Rumpsteak 200 Gramm**
mit hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit Pommes Frites
& Salat 24,90

Arg. Rumpsteak 200 Gramm
with homemade herb butter,
served with french fries & a salad

 **Pfefferrahmschnitzel vom Kalb**
mit einer herzhaften Soße,
Pommes Frites & Salat 24,90

Creamy peppercorn Veal-Schnitzel
peppercorn sauce, served with french
fries & a salad

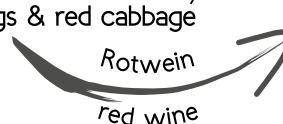
 **Wurstplatte**
halbe Bockwurst, halbe Bratwurst &
3 Nürnberger Rostbratwürstchen, serviert auf
Sauerkaut und Kartoffelpüree 21,90

Sausage Plate
half a boiled sausage, half a fried sausage,
3 nurnberg sausages, served with mashed
potatoes and pickled cabbage

 **Sauerbraten "Rheinische Art"**
mit einer hausgemachten Soße,
Kartoffelklößen & Rotkohl 21,90

Marinated beef
served with a homemade sauce,
potato dumplings & red cabbage



 Lergenmüller
Merlot 0,2L 6,90
trocken | dry
Rotwein
red wine

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

OUR SPECIALITIES

  **egan Fast wie´n Schnitzel**
veganes Schnitzel (ca. 180gr.) serviert
mit Pommes Frites & einem kleinen Salat 16,90

Vegan Schnitzel
vegan Schnitzel (approx. 180gr.)
served with french fries & a side salad

 **Deftiges Rindergulasch**
begleitet mit einem leckeren Sößchen,
Salzkartoffeln & einem kleinen Salat 18,90

Hearty beef goulash
served with boiled potatoes,
a delicious sauce & a side salad

 **Flammkuchen Schinken-Lauch**
mit Schmand, gekochtem Schinken, Lauch,
Zwiebeln & Käse 15,90

Ham & leek
with sour cream, boiled ham, leek & cheese

 **Original Wiener Schnitzel**
vom Kalbsrücken, serviert mit Pommes Frites
& einem kleinen Salat 23,90

Original Vienna Schnitzel
saddle of veal,
served with french fries & a salad

 WHITE WINE



WEISSWEIN CUVEE MOSEL
0,2L 6,90
Mosel Qualitätswein
charming | lieblich

ECHE KÖLSCHE KÜCHE ORIGINAL COLOGNE KITCHEN



LEDERER PFANNE

halbe Haxe, halbe Bratwurst, halbe Bockwurst,
3 Nürnberger Rostbratwürstchen.
Serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 26,90



LEDERER HOUSE PLATE

half a knuckle of pork, half fried sausage,
half boiled sausage, 3 nurnberg sausages.
Served on pickled cabbage & mashed potatoes

Himmel & Ääd

gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln,
Kartoffelpüree & Apfelkompott 15,90

Heaven & earth

with fried black pudding, mashed potatoes
& apple compote

Deftiges Rindergulasch

beleitet mit einem leckeren Sößchen,
Salzkartoffeln & einem kleinen Salat 18,90

Hearty Beef Goulash

served with boiled potatoes,
a delicious sauce & a side salad

Riesenbratwurst

mit Salzkartoffeln & Rotkohl 14,90

Huge fried Sausage

served with boiled potatoes &
red cabbage

Knusprige Grillhaxe

ca. 800gr. knusprig gebratene Haxe
auf Kartoffelpüree & Sauerkraut 20,90

Knuckle of Pork

approx. 800gr. crispy roasted knuckle
of pork. Served with mashed potatoes
& pickled cabbage

Sauerbraten "Rheinische Art"

mit einer hausgemachten Soße,
Kartoffelklößen & Rotkohl 21,90

Marinated beef

served with a homemade sauce,
potato dumplings & red cabbage

Nürnberger Rostbratwürstchen

7 Nürnberger Rostbratwürstchen serviert
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut 14,90

Nurnberg fried sausages

7 Nurnberg sausages
served with mashed potatoes
& pickled cabbage

Riesenbockwurst

mit Sauerkraut & Kartoffelpüree 14,90

Huge boiled sausage

with pickled cabbage &
mashed potatoes

Hausgemachte Rinderroulade

hausgemachte Rinderroulade serviert mit
Salzkartoffeln, Rotkohl
& einem leckeren Sößchen 19,90

Homemade beef roulade

served with boiled potatoes, red cabbage
& a homemade sauce

Wurstplatte

halbe Bockwurst, halbe Bratwurst &
3 Nürnberger Rostbratwürstchen, serviert auf
Sauerkraut und Kartoffelpüree 21,90

Sausage Plate

half a boiled sausage, half a fried sausage,
3 nurnberg sausages, served with mashed
potatoes and pickled cabbage

SCHNITZEL

❧ Tiroler Schnitzel

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Speck, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Schnitzel Tiroler Style

with braised onions, bacon & fried eggs. Served with french fries & a side salad

vom Schwein 19,90 vom Kalbsrücken 26,90 vom Hähnchen 22,90

❧ LEDERER Schnitzel

mit Hirtenkäse, frischen Kräutern, Cherrytomaten, Röstzwiebeln, Pommes Frites & einem Beilagensalat

LEDERER Schnitzel

shepherd's cheese, frsh herbs, fried onions & cherry tomatoes. Served with french fries & a side salad

vom Schwein 19,90 vom Kalbsrücken 26,90 vom Hähnchen 22,90 Vegetarisch Veggy 20,90

❧ Chili Schnitzel

mit einer Chili-Hollandaise-Soße, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Chili Schnitzel

with a chili-hollandaise-sauce, french fries & a side salad

vom Schwein 18,90 vom Kalbsrücken 25,90 vom Hähnchen 21,90 Vegetarisch Veggy 19,90

❧ Florentiner Schnitzel

belegt mit Blattspinat & überbacken mit Käse. Serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat

Schnitzel Florentine

with leaf spinach, gratinated with cheese. Served with french fries & a side salad

vom Schwein 19,90 vom Kalbsrücken 26,90 vom Hähnchen 22,90 Vegetarisch Veggy 20,90

❧ Jägerschnitzel

mit einer Champignon-Rahmsoße, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Hunters Schnitzel

with a mushroom sauce, french fries & a side salad

vom Schwein 18,90 vom Kalbsrücken 25,90 vom Hähnchen 21,90 Vegetarisch Veggy 19,90

❧ Pfefferrahmschnitzel

mit einer herzhaften Pfefferrahmsoße, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Creamy Peppercorn Schnitzel

with a peppercorn sauce, french fries & a side salad

vom Schwein 18,90 vom Kalbsrücken 25,90 vom Hähnchen 21,90 Vegetarisch Veggy 19,90

❧ Paprika-Schnitzel


mit einer milden Tomaten-Paprikasoße, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Hunters Schnitzel

with a mild tomato-pepper sauce, french fries & a side salad

vom Schwein 18,90 vom Kalbsrücken 25,90 vom Hähnchen 21,90 Vegetarisch Veggy 19,90

SCHNITZEL UPGRADE



+0,50

Ketchup
Ketchup

Mayonnaise
Mayonnaise

Senf
Mustard

Spiegelei auf deinem Schnitzel
fried egg on your Schnitzel +1,90

Portion Schmorzwiebel
braised onions +2,90

Zu einem Aufpreis von 2,90 servieren wir gerne Bratkartoffeln statt Pommes

If you rather like fried potatoes instead of french fries, we can change this for 2,90

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

❧ Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, serviert mit Pommes Frites, Zitronenscheiben & einem kleinen Beilagensalat 23,90

Original Vienna Schnitzel

saddle of veal, served with french fries, lemon slices & a side salad

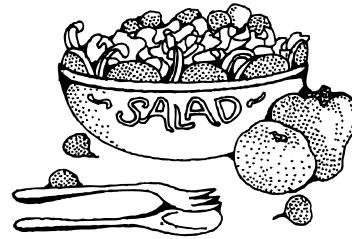
❧ Cordon Bleu

vom Kalbsrücken, gefüllt mit Kochschinken & Käse. Serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat 26,90

Cordon Bleu

filled with cooked ham & cheese, served with french fries & a side salad

SALATE SALADS



Fitness Teller

großer bunter Salatteller mit einer Ofenkartoffel & hausgemachtem Kräuterschmand 13,90

Fitness Salad

large colourful salad, served with a baked potato and homemade herb sour cream



Salat Salmone

großer bunter Salatteller belegt mit Räucherlachsstreifen 15,90

Salmon Salad

large colourful salad, served with smoked salmon



Griechischer Salat

großer Salatteller mit Hirtenkäse & Oliven 14,90

Greek Salad

a large colorful salad with olives & shepherd's cheese



Hähnchenbrustsalat

großer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen 15,90

Chicken Salad

large colourful salad, served with chickenbreast stripes



Salat Thunfisch

großer bunter Salatteller belegt mit Thunfisch-Stücken 14,90

Tuna Salad

large colourful salad, served with pieces of tuna



Rumpsteak Salat

großer bunter Salatteller belegt mit Thunfisch-Stücken 16,90

Rumpsteak Salad

large colourful salad, served with rumpsteak stripes

VEGANES ESSEN VEGAN FOOD



+ 0,50 +
Ketchup
Ketchup

VEGANE Mayonnaise
VEGAN Mayonnaise



Fast wie'n Schnitzel

veganes Schnitzel (ca. 180gr.) serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat 16,90

Vegan Schnitzel

vegan Schnitzel (approx. 180gr.) served with french fries & side salad



Keine Chicken Nuggets

5 vegane Nuggets, serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat 12,90

Vegan Chicken Nuggets

5 vegan chicken nuggets served with french fries & a side salad



Vegane Filetstreifen

großer bunter Salatteller mit veganen Filetstreifen (ca 180gr.) 15,90

Vegan Filet

large colorful salad with vegan filet stripes (approx. 180gr.)



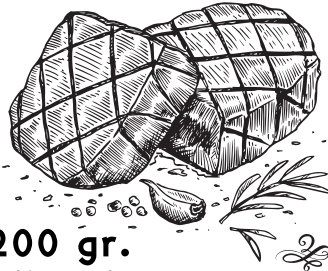
Vegane Tomatensuppe

hausgemachte Tomatensuppe 6,90

Vegan Tomato Soup

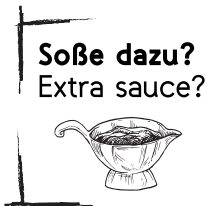
homemade tomato soup

STEAKS




Arg. Rumpsteak 200 gr.
 serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
 Pommes Frites & einem Beilagensalat 24,90
Arg. Rumpsteak 200 gr.
 served with a homemade herb butter,
 french fries & a side salad

Arg. Rumpsteak 300 gr.
 serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
 Pommes Frites & einem Beilagensalat 29,90
Arg. Rumpsteak 300 gr.
 served with a homemade herb butter,
 french fries & a side salad



Soße dazu?
 Extra sauce?

+2,90
Pilzsoße
 Mushroom sauce

Chili-Hollandaise-Soße
 Chili-Hollandaise-sauce

+0,50
Ketchup
 Ketchup

Schmorzwiebeln
 Braised Onions

Pepperrahmsoße
 Peppercorn sauce

Mayonnaise
 Mayonnaise



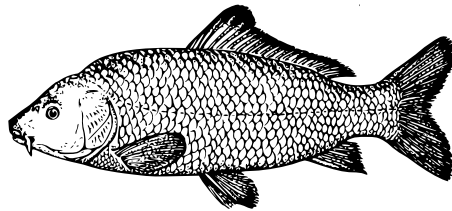
STEAK UPGRADE

Spiegelei auf deinem Steak,
 fried egg on your Steak +1,90


Zu einem Aufpreis von 2,90 servieren wir Ihnen gerne
 Bratkartoffeln statt Pommes

If you rather like fried potatoes
 instead of french fries, we can change this for 2,90


FISCH FISH

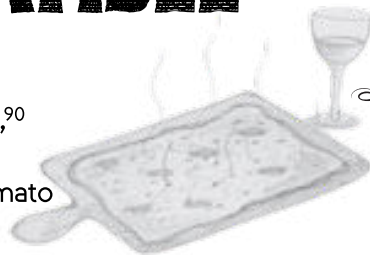



Kabeljau Filet
 serviert mit Salzkartoffeln & einem
 Beilagensalat 19,90
Filet of Cod
 served with boiled potatoes &
 side salad


Sahne-Heringsfilet
 serviert mit Bratkartoffeln &
 einem Beilagensalat 14,90
Cream Herring Filet
 served with fried potatoes &
 a side salad


FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBEE



Tomate Mozzarella
 mit Schmand, Tomaten &
 geriebendem Mozzarella 14,90
Tomato Mozzarella
 with sour cream, sliced tomato
 & grated mozzarella




Schinken - Lauch
 mit Schmand, gekochtem Schinken,
 Lauch, Zwiebeln & geriebenem
 Mozzarella 15,90
Ham & Leek
 with sour cream, boiled ham,
 leek & grated mozzarella


Räucherlachs
 mit Schmand, Zwiebeln, Spinat,
 Räucherlachs & geriebenem
 Mozzarella 16,90
Smoked Salmon
 with sour cream, onions, spinach,
 smoked salmon & grated mozzarella


Thunfisch
 mit Schmand, Thunfisch &
 geriebendem Mozzarella 15,90
Tuna
 with sour cream, tuna
 & grated mozzarella


Elsässer Flammkuchen
 belegt mit Schmand, Speck, Zwiebeln
 & geriebenem Mozzarella 14,90
Alsace Style
 with sour cream, bacon, onions
 & grated mozzarella

DESSERT



Apfelstrudel

hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 7,90

Apple Strudel

homemade apple strudel with vanilla ice cream



Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern auf Vanillespiegel & Sahne 7,90

Chocolate cake

warm chocolate cake with liquid core, vanilla sauce and cream

KIDS MENU

NUR FÜR KINDER UNTER 10 JAHREN
ONLY FOR CHILDREN UP TO THE AGE OF 10



KÄPT´N BLAUBÄR

Fischstäbchen mit Pommes Frites 7,90

CAPTAIN BLUEBEAR

Fishsticks with french fries

PIRATEN PLATTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 7,90

PIRATES PLATTER

Chicken nuggets with french fries



SNOOPY TELLER

halbes Schnitzel mit Pommes Frites 8,90

SNOOPY MEAL

half a schnitzel with french fries

WIKINGER MEAL

Nürnberger Würstchen mit Pommes Frites 7,90

VIKING MEAL

Nurnberg sausages with french fries



FASSBIERE BEER FROM THE TAP



Gaffel Wiess
Der süffige und milde
Bierklassiker
the tasty and mild beer classic

0,3l 3,40
0,5l 5,70
1,0l 10,90



Gaffel Kölsch
BESONDERS KÖLSCH.
THE CLASSIC
KÖLSCH

0,2l 2,30
0,5l 5,70
1,0l 10,90



**Benediktiner
Weizen**
WHEAT BEER

0,5l 5,70
1,0l 10,90

FLASCHENBIERE BOTTLED BEER



Gaffel Lemon
Naturtrübes Kölner Radler...0,33l | 3,80
Gaffel Lemon
naturally cloudy shandy



Benediktiner Weizen dunkel
0,5l | 5,70
Dark wheat beer

Benediktiner Weizen alkoholfrei
0,5l | 5,70
Non-alcoholic wheat beer



Gaffel Kölsch Alkoholfrei
0,33l | 3,80
Gaffel Kölsch
Non-alcoholic

SCHNAPSKISTE SHOOTERS



*Liebe
& Trelle*
Schwester Herz
Der Kölner Party-Likör.

MAMMA NERO 2CL | 2,90 €
SCHWESTERHERZ 2CL | 2,90 €
JÄGERMEISTER 2CL | 2,90 €
KABÄNES 2CL | 2,90 €
FERNET BRANCA 2CL | 3,90 €
UNDERBERG 2CL | 3,90 €
KÜMMERLING 2CL | 2,90 €
RAMAZOTTI 4CL | 4,90 €
KORN 2CL | 2,90 €
WODKA 2CL | 2,90 €
TEQUILLA 2CL | 3,90 €
SAMBUCA 2CL | 2,90 €
APFELKORN 2CL | 2,90 €
OUZO 2CL | 2,90



WILLIAMS CHRIST BIRNE 2CL | 3,90 €
GRAPPA 2CL | 3,90
GRAPPA SPEZIAL 2CL | 5,90 €
MARTINI BIANCO 5CL | 5,90 €
BAILEYS 2CL | 2,90 €
JACK DANIELS 4CL | 5,90 €
JIM BEAM 4CL | 5,90 €
JOHNNY WALKER 4CL | 5,90 €
OSBORNE 2CL | 3,50 €
V.S.O.P COGNAC 2CL | 7,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

COCA COLA | COLA ZERO | FANTA
SPRITE | APFELSCHORLE | SPEZI 0,3L 3,80

BITTER LEMON | TONIC WATER |
WILD BERRY 0,3L 3,80

APFELSAFT | ORANGENSAFT | EISTEE
APPLE JUICE | ORANGE JUICE | ICE TEA
0,3L 3,80

MINERALWASSER | STILLES WASSER 0,25L 2,90
SPARKLING WATER | STILL WATER. 0,7L 7,90

VITAMALZ 0,2L 2,30
MALT BEER

GAFFELS FASSBRAUSE ZITRONE 0,33L 3,80
FASSBRAUSE LEMON

TEE & KAFFEE TEA & COFFEE

KAFFEE 2,90

ESPRESSO 2,90

ESPRESSO DOPPELT 3,90
ESPRESSO DOUBLE

MILCHKAFFEE 3,90
MILK COFFEE
CAPUCCINO 3,90

LATTE MACCHIATO 3,90

KAKAO 3,50
HOT CHOCOLATE

TEE 2,90
TEA

LONGDRINKS



LILLET
WILD
BERRY

7,90



APEROL
SPRITZ

7,90



HUGO

7,90

GIN TONIC 4CL 7,90

WHISKEY COLA 4CL 7,90

HAVANNA CLUB COLA 4CL 7,90

CAMPARI MIX 4CL. 7,90

WODKA MIX 4CL. 7,90

WEINKARTE WINE MENU

Weißwein white wine

GRAUBURGUNDER | 0,2L 5,90 | 0,75L 21,90
Kaiserstuhl - Baden | Kabinett trocken

MÜLLER THURGAU | 0,2L 5,90 | 1,0L 28,90
Mosel | trocken

RIESLING | 0,2L 5,90 | 0,75L 21,90
Felix Rheinhessen | Spätlese | trocken

CUVEE MOSEL | 0,2L 6,50 | 1,0L 29,90
Mosel Qualitätswein | lieblich

Roséwein rose wine

BLAUER PORTUGIESER | 0,2L 6,90 | 1,0L 32,90
Heinrich Vollmer Pfalz | halbtrocken

Rotwein red wine

TEMPRANILLO | 0,2L 6,90 | 0,75L 24,90
Capa Denia Spanien | trocken

ST. LAURENT | 0,2L 5,90 | 0,75L 21,90
Felix Rheinhessen | trocken



MERLOT | 0,2L 6,90 | 1,0L 32,90
Lergenmüller Pfalz | trocken

DORNFELDER | 0,2L 5,90 | 1,0L 28,90
Villa JL | halbtrocken

SUPPEN SOUPS



Krústchengulasch

hausgemacht, mit einem Röttgelchen 9,⁵⁰

Goulash Soup

homemade, served with a crusty rye roll

Tomatencremesuppe

hausgemacht, mit einer Sahnehaube 6,⁹⁰

Creamy tomato soup

homemade, with cream

KÖLSCHE KLEINIGKEITEN COLOGNE SNACKS

Metthappen

2 halbe Röttgelchen mit Mett & Zwiebeln 5,⁹⁰

Raw minced meat roll

half a rye roll with raw minced meat
& onions

Halve Hahn

mittelalter gouda mit Röttgelchen & Zwiebeln 6,⁹⁰

Halve Hahn

middle aged gouda cheese
served with a rye roll and onions

Käsehappen

2 halbe Röttgelchen belegt mit Käse 5,⁹⁰

Cheese roll

half a rye roll with cheese

GRÖßERE KLEINIGKEIT LARGER SNACKS

XXL-Currywurst

serviert mit Pommes frites 10,⁹⁰

Curry sausage

served with french fries

XXL Bockwurst

serviert mit Pommes Frites 10,⁹⁰

XXL boiled sausage

served with french fries

XXL Bratwurst

serviert mit Pommes frites 10,⁹⁰

Bayrischer Leberkäse

mit Bratkartoffeln und Spiegelei 13,⁹⁰

XXL Fried sausage

served with french fries

Bavarian liver cheese

served with fried potatoes
and fried egg

BEILAGEN / SIDE DISHES

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
only in addition to a main course

Bratkartoffeln

Fried Potatoes 3,⁹⁰

Beilagensalat klein

Small Side Salad 3,⁹⁰

Ketchup

Tomato Ketchup 0,⁵⁰

Kartoffelpüree

Mashed potatoes 3,⁹⁰

Beilagensalat groß

Large Side Salad 7,⁹⁰

Mayonnaise

Mayonnaise 0,⁵⁰

Salzkartoffeln

Boiled Potatoes 3,⁹⁰

Chili-Hollandaise-Soße

Chili-Hollandaise-sauce 2,⁹⁰

Senf

Mustard 0,⁵⁰

Sauerkraut

Pickled Cabbage 3,⁹⁰

Pefferrahmsoße

Peppercorn sauce 2,⁹⁰

Vegane Mayonnaise

Vegan Mayonnaise 0,⁵⁰

Rotkohl

Red Cabbage 3,⁹⁰

Pilzsoße

Mushroom sauce 2,⁹⁰

Spiegelei

Fried Egg 1,⁹⁰

Schmorzwiebeln

Braised Onions 2,⁹⁰

Röttgelchen

Rye-Roll 1,⁹⁰

Ofenkartoffel mit Schmand

Baked potato with sour cream 3,⁵⁰