



## **Kalte Kleinigkeiten**

**Wacholdergeräuchertes Forellenfilet aus Mechelen,  
Schwarzbrotsschnitte, Preiselbeeren, Meerrettichsahne  
und Wildkräutersalat**

9,00 €

**Salat aus Kaiser Karls Kräutergarten,  
gebackene Austernpilze und eingelegte Aprikosen**

9,00 €

**Sellerie-Apfelsalat auf Radicchioblatt mit karamellisierten Walnüssen  
und belgischem Blauschimmelkäse <sup>1</sup>**

9,00 €

**Fasan Paté mit Trüffelsalsa, geröstetem Brioche  
und eingelegten Senf-Gemüsen <sup>2</sup>**

10,00 €

**Gefüllte Eier mit geräuchertem Fjordlachs, Forellenkaviar,  
Brunnenkressesalat und Sauerrahm <sup>1, 3, 12</sup>**

9,00 €

**Vorspeisenvariation 1976 (für zwei Personen)  
Ardenner Schinken und rosa Roastbeefscheiben auf  
grünem Spargel, leichte Remouladensauce, Teufelssalat  
auf Chicoréeblättern, Ostender Krabbencocktail und  
Lachstatar – kleine Brotauswahl und frische Butter <sup>3</sup>**

22,00 €



## Warme Kleinigkeiten

**Samtsuppe von Kräutern aus Kaiser Karls Garten  
mit Croûton und Kressevariation**

5,00 €

**Garnelen in Champignon-Cognacrahmsauce mit Toast Melba**

14,00 €

## Kindergerichte

**Gebackene Maishähnchen-Sticks mit Penne und Tomatensauce <sup>1,3</sup>**

9,00 €

**Fischstäbchen mit Pü und Spinat**

8,00 €

×



## Kaiserliche Hauptspeisen

**Salmlachs mit Meerrettichkruste überbacken,  
geröstete rote Bete, Spinat, Süßkartoffeln  
und Riesling-Verjus-Sauce <sup>1,3</sup>**

24,00 €

**Belgisches Kalbsrückensteak mit rosa Champignons  
in Crème Fraiche, feine Bohnen und Kartoffelpüree <sup>2</sup>**

32,00 €

**Gebackene Brust von der Maispoularde mit Kräuterbutter  
auf Blutsauerampfer, Petersilienkartoffeln  
und Gartengurkensalat**

22,00 €

**Rückensteak vom Simmentaler Rind mit Sauce Bernaise,  
Aachener Marktgemüse und kleine Rosmarinkartoffeln**

28,00 €

**Graupenrisotto mit gebackenen Austernpilzen,  
jungem Blattspinat und hausgemachtem Tomatenpesto**

14,00 €





## Spezialitäten aus dem Postwagen

### HÄPPCHENBRETTCHEN

**Griebenschmalzbrot mit Röstzwiebeln und Schnittlauch <sup>1</sup>**  
3,00 €

**Schinkensülze auf Brot mit Remouladensauce <sup>1, 2</sup>**  
4,00 €

**Matjesfilet auf Butterbrot mit frischen Zwiebelwürfeln**  
4,00 €

### HAUPTGERICHTE

**Soerser Kartoffelsuppe mit Lauch, Speckwürfeln  
und in Butter gerösteten Brotwürfeln**  
6,00 €

**Hausgemachte Fleischbouletten mit Zwiebel-Bier-Sauce  
und Kartoffelpüree**  
13,00 €

**Schweinefleisch in Dunkelbier, Dörrobst und  
Steckrüben geschmort, Serviettenknödel**  
15,00 €

**Aachener Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen**  
17,00 €





## Die süße Krönung

**Warme Belgische Waffel mit Kirschkompott  
und Kirschbrand-Schlagrahm**

6,00 €

**Rotweibirne mit Vanilleeis  
und warmer Schokoladensauce**

7,00 €

**Pavlova mit Vanillecreme, frischen Beerenfrüchten  
und Passionsfruchtsauce**

6,00 €

**Überbackenes Eis ALASKA**

10,00 €

## DAS „i-TÜPFELCHEN“

**Hauch von Lindt-Schokoladenmousse  
mit einem Espresso <sup>11</sup>**

4,00 €

