



„Das Reh ist nicht die Frau vom Hirsch“

Aber wenn nicht das Reh, wer dann? Die Liebe zur Natur ist doch etwas ganz Besonderes, so vermittelt uns der Wald das Gefühl von Kraft und Ruhe. Wir genießen die Natur und wissen dennoch so wenig von ihr. Ganz gleich ist es mit guten Gerichten. Ein gutes Essen gibt uns Zufriedenheit und weckt Erinnerungen, dennoch kennen wir längst nicht alles, was uns Genuss bescheren kann.

Wir im Kaiserbahnhof bringen die Natur und den Genuss beisammen, wir zeigen euch das Bekannte in Kombination mit dem Unbekannten. Unser Fokus liegt auf der Herkunft unserer Produkte. Aus diesem Grund verarbeiten wir Wild aus den umgebenen Villedwäldern, Backwaren von einem handwerklichen Bäcker aus der Region, Eier vom Bauernhof, Wurstwaren von einem familiären Metzgerbetrieb und Lebensmittel aus der Ursprungsreihe.

Wenn Sie mehr erfahren wollen, sprechen Sie uns an.

Ihr Kaiserbahnhof-Team

Tafelangebot

Kaiserliche Brotzeit

Wildschweinsalami, Rheinischer Wurstsalat, Zwiebelmett, mittelalter Gouda, frischer Rettich, eingelegte Gürkchen, Eifler Bauernbrot und Röttgelchen

13,50 €



Kräuterquark

regionale Kräuter, Radieschen, Kerne dazu Eifler Bauernbrot

3,80 €

Halve Hahn

mittelalter Gouda, Röttgelchen und rote Zwiebeln

5,50 €

Ofenfrische Brezel

hausgemachte Kräuterbutter

2,50 €

Zwei Happen Mett

Zwiebelmett mit roten Zwiebeln auf Röttgelchen

4,50 €

Suppe „Querbeet“

regionale und saisonale Gemüsesuppe, Gartenkresse dazu Eifler Bauernbrot

5,90 €

Rheinischer Wurstsalat

Ursprungsleberkäse, eingelegte Gürkchen, frische Gartenkräuter und rote Zwiebeln dazu Eifler Bauernbrot

7,90 €

Lachstatar

frischer und geräucherter Lachs, Dillschmand, Wildkräuter und Pumpernickel

9,50 €

Salat Ziegenkäse	14,90 €	Gegrilltes Lachssteak	17,50 €
bunter Blattsalat, karamellisierter Ziegenkäse, Nüsse und Kierberger Honig		Stampfkartoffeln, frischer Meerrettich, Spinatsalat und gegrillte Zitrone	
Salat Gemüse	12,90 €	Folienkartoffel	9,90 €
Blattsalat, gegrilltes Gemüse vom Bauern der Region, Sonnenblumenkerne und Bornheimer Äpfelchen		vom Bornheimer Feld, Kräuterquark, Butterflöckchen dazu saisonaler Blattsalat wahlweise mit:	
Salat Hähnchen	13,90 €	• Grillgemüse	+ 3,90 €
sommerlicher Blattsalat, Spieße vom Buttermilchhähnchen, Fenchel, Orange und Gemüsechips		• Hähnchenspieße	+ 5,00 €
Ganzer Kopfsalat	10,90 €	• Lachstatar	+ 6,50 €
mit knusprigem Quinoa, Landei und Schnittlauch			

Dazu empfehlen wir:

Kräuterbaguette	3,50 €
gegrilltes Knoblauchbaguette mit Gartenkräutern	

Wir servieren alle Salate mit einer leichten Vinaigrette.

„Wilde“ Currywurst

Wildschweinbratwurst aus heimischer Jagd und handgeschnitzten Pommes

9,50 €



Leberkäse

vom Eifler Glücksschwein, Oma Ise's Kartoffelsalat, Schmorzwiebeln und süßer Senf

12,90 €

Kaiserbahnhof-Burger

Simmentaler Rindfleisch, geräucherter Schweinebauch, Käse aus der Region, Honig-Senf-Sauce und handgeschnittene Pommes

14,90 €

Dry-Aged Rumpsteak vom Simmentaler Rind

250 gr., drei Wochen gereift, handgeschnittene Pommes und Steaksauce „Art des Küchenchefs“

23,50 €

„Biergarten Klassiker“

Nackensteak vom Grill, 350 gr., Eifler Glücksschwein, Schmorzwiebeln, Krautsalat und Eifler Bauernbrot

13,90 €

Geschmorter Wildspieß

Kartoffelstampf aus neuer Ernte, Paprika und Zwiebelsauce

17,90 €



Grillkäse

geschmorte Aubergine, Quinoasalat, Orange, Fenchel

10,90 €

Flammkuchen vegetarisch

Grillgemüse, Kirschtomaten und Bärlauchpesto

10,90 €

Flammkuchen Wild

Wildschweinsalami und Sauerkraut

12,50 €



Sonntags ab 12.00 Uhr vom Schwenkgrill

Marinierte Rippchen

vom Eifler Glücksschwein, Krautsalat, Brot und Steaksauce „Art des Küchenchefs“

16,90 €

Windbeutel

Himbeersahne und Schokocrunch

6,90 €

Vanillequark

Rhabarber und Crumble im
Weckglas

5,50 €

Für unsere Kleinen

Prinzessin Sophia

knuspriges Freilandhähnchen mit
handgeschnitzten Pommes

7,50 €

Prinz Maximilian

eine Kugel Vanilleeis mit
Gummibärchen

2,00 €

Dry-Ager

Unsere Mindestanforderungen an
ein gereiftes Stück Fleisch:

- 3 Wochen Reife
- regionale Herkunft
- heimisches Wild
- am Knochen gereift

Fragen Sie unser Team nach
Verfügbarkeit.

Selbstgemachte Limonade

Probieren Sie unsere spritzige
Hausspezialität der Saison 0,3l **3,50 €**

Erfrischungsgetränke

Gaffel Fassbrause | 0,33 | Flasche **2,50 €**
Zitrone | Orange | Apfel

Coca Cola | Light | Zero ^{0,1,2,4,9} |
Mezzo Mix ^{1,2,4,9} | Fanta ^{1,2,4,9} |
Sprite ^{1,2,4,9} |
0,3l **2,60 €**

0,5l **4,40 €**

Gerolsteiner Sprudel | **2,40 €**
Naturell | 0,25l

Gerolsteiner Sprudel | **6,50 €**
Naturell | 0,75l

Vahn Nahmen | Obstkellerei

Apfelsaftschorle | naturtrüb | 0,3l **2,80 €**

Rhabarberschorle | 0,3l **2,80 €**

Johannisbeerschorle | 0,3l **2,80 €**

Kaffeerösterei Mocambo

Kaffee | Suprema ^o **2,00 €**

Espresso | Suprema ^o **2,00 €**

Cappuccino ^o **2,50 €**

Latte Macchiato ^o **3,00 €**

Milchkaffee ^o **3,00 €**

Proviant | 0,33l

BIO-Limonade | Zitrone **3,50 €**

BIO-Schorle | Kirsch-Granatapfel **3,50 €**

Inhaltsstoffe | Allergene

⁰ koffeinhaltig | ¹ Farbstoff | ² Konservierungsstoffe | ³ Nitritpökelsalz | Nitrat | ⁴ mit Antioxidationsmittel | ⁵
Geschmacksverstärker | ⁶ geschwefelt | ⁷ geschwärzt | ⁸ gewachst | ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle | ¹⁰ Phosphat | ¹¹
chininhaltig | Unsere Allergene-Speisenkarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

Kölsch | Helles | Weizen

Gaffel Kölsch Fassbier 0,3l	2,40 €
Gaffel Kölsch frei Flasche 0,33l	2,80 €
Stiftungsbräu Hell Fassbier 0,3l	2,50 €
Stiftungsbräu Hell Fassbier 0,5 l	3,90 €
Erdinger Weissbier naturtrüb Flasche 0,5l	3,90 €
Erdinger Weissbier alkoholfrei Flasche 0,5l	3,90 €
Erdinger Weissbier alkoholfrei Zitrone Grapefruit 0,33l	2,80 €
Malzbier 0,3l 1	2,40 €

Gin

Siegfried Rheinland Dry Gin Tonic Water Fever-Tree	8,50 €
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei Gin Tonic Fever-Tree	7,50 €



Erlesene Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Spirituosen der Region (2 cl)

Kabänes	2,50 €
Flimm Waldmeister	2,50 €

Spirituosen (2 cl)

Freihof Williams mit Frucht	3,50 €
Freihof Haselnuss	3,50 €
Barolo Grappa	4,00 €

Gaffel Spirits (2 cl)

Mamma Nero	2,50 €
Schwesterherz	2,50 €
Plüsch Prümm	2,50 €

Aperitif | offene Weine (0,2l)

Sekt mit Weinbergpfirsich	5,90 €
Weißburgunder, Weingut Pfaffmann, Trocken	4,90 €
Grauburgunder, Brogsitter, Trocken	4,90 €
Rosé vom Blauen Portugieser, Feinherb, Brogsitter	4,90 €
Spätburgunder, Brogsitter, Trocken	4,90 €

