
SPEISEN und GETRÄNKE TERRASSE 2019

Brotkörbchen mit verschiedenen Brotsorten, Schmalz und Radieschen	3,80 €
Basket with different bread, lard and radish	
Zwiebelsuppe mit Käse-Brot-Croûton	5,20 €
Onion soup with cheese-crouton	
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck, Sahnehaube und Brot.....	5,20 €
Potato soup with bacon, cream topping and bread	
Zwei Happen Mett auf Rörgelchen mit roten Zwiebeln und Cornichon	4,50 €
Two bites of ground pork on rye roll with red onions and cornichon	
»Halver Hahn« – Rörgelchen mit Butter und mittelaltem Beemster (vegetarisch).....	5,20 €
»Halver Hahn« – rye roll with butter, Gouda and red onions (veggie)	
Zwei Happen Tatar auf Rörgelchen mit roten Zwiebeln und Cornichon	5,30 €
Two bites of tatar (beef) on rye roll with red onions and cornichon	
»Kölsche Kaviar« – Blutwurst mit Zwiebeln und Rörgelchen	5,20€
»Cologne caviar« – black pudding with onions and rye roll	
Kleine Pellmänner mit Kräuterquark und Radieschen (vegetarisch).....	5,20 €
Potatoes boiled in their jacket with curd and radish (veggie)	
Currywurst mit Pommes frites	7,30 €
Roasted Bratwurst with a warm curry sauce and French fries	
Domstädter Bockwurst mit warmem Kartoffelsalat	7,90 €
»Domstädter« sausage with a warm potato-salad	
Kröstchen Gulasch mit Rörgelchen.....	8,50 €
Small pan of goulash with a rye roll	
Kröstchen Sauerbraten mit Mandelblättern und Kartoffelkloß	8,90 €
Small pan of braised marinated beef with almonds and a potato dumpling	
Bauernsülze mit Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln mit Speck	8,90 €
Farmer-aspic with remoulade sauce and fried potatoes with bacon	
Drei frisch gebackene Reibekuchen, three freshly baked potato fritters	
- mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter with stewed apples and black bread.....	7,80 €
- mit Tatar, angemacht, Schwarzbrot, Butter und Cornichon.....	12,50 €
with Tatar (beef), black bread, butter and cornichon	

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer All prices include VAT

Eine Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem freundlichen Gaffel Köbes
Please ask your friendly waiter for a menu with allergens and additives

» Himmel un Ääd « – gebratene Blutwurst mit Gaffel-Kölsch-Sauce,
auf Kartoffelpüree und Apfelkompott, dazu Röstzwiebeln 10,50 €

» Himmel un Ääd « – roasted black pudding with mashed potatoes, stewed apples
and fried onions

» Dom Vesper « – Blut- und Leberwurst, Mett mit roten Zwiebeln,
Beemster Pikant, dazu Brotkorb10,90 €

Dom Vesper – black pudding, liverwurst, ground pork with red onions, Gouda-cheese
and bread variety

Salat » Hennes « - mit Thymianhonig überbackener Ziegenkäse auf Vollkornbrot
an frischen Saisonsalaten mit Kräuterdressing (*vegetarisch*) 12,50 €

Salad » Hennes « - with thyme-honey gratinated goat-cheese at whole-grain bread
and fresh seasonal salads with herbal dressing (*veggie*)

Salatteller » Nizza « mit Thunfisch, Oliven, kleinen Kartoffeln
und Artischockenherzen auf Blattsalaten mit Kräuterdressing12,90 €

Mixed seasonal salads with tuna, olives, potatoes, artichoke and herbal dressing

Salatteller » Gaffel am Dom « –frisch gebackene, panierte Hühnerfilets
auf knackigen Blattsalaten, mit Kräuterdressing und Gaffelbrot 12,90 €

Freshly breaded pan-fried chicken breast with mixed salads, herbal dressing and bread

Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites und gemischten Blattsalaten 14,60 €
Schnitzel »Viennese Style« with a mixed green salad and French fries

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln mit Speck und gemischten Blattsalaten 14,60 €

Schnitzel »Hunter Style« with a sauce out of onions and mushrooms served with fried potatoes with
bacon and mixed green salad

Roastbeef, rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln 15,30 €
Roast beef, medium roasted – sliced with tartar sauce and fried potatoes

Knusprige Spanferkelhaxe (ca. 450g) mit Bratkartoffeln und Krautsalat 16,20 €
Roasted suckling pig with fried potatoes and coleslaw

Rosa gebratenes Rumpsteak (250 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter,
Prinzessbohnen und Pommes frites 23,90 €

Medium grilled rumpsteak (250 g) with herbs-butter, green beans and French fries

Hüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und gemischten Blattsalaten 18,60 €

Sirloin Steak with herbs-butter, fried potatoes and mixed green salad

Spaghetti Bolognese mit Parmesanschnee für unsere kleinen Freunde (*Kindgericht*) 5,90 €
Spaghetti Bolognese with parmesan-cheese for our little friends (*child's menu*)

Getränkevielfalt aus dem Hause Gaffel

Variety of drinks from Gaffel

Gaffel Kölsch vom Fass	0,20 l	1,80 €
Gaffel SonnenHopfen vom Fass	0,30 l	2,90 €
Gaffel SonnenHopfen vom Fass	0,50 l	4,50 €
Gaffel Kölsch Frei (non-alcoholic)	0,33 l	2,80 €
Gaffels Fassbrause Zitrone, Orange oder Apfel naturtrüb (non-alcoholic)	0,33 l	2,80 €
☉MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,02 l	2,40 €
PAPA RHEIN – echt kölscher Bierbrand	0,02 l	2,10 €
☉SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör	0,02 l	2,10 €
☉PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör	0,02 l	2,10 €
KEBEKUSS – echt kölscher Pflaumen - Birnenlikör	0,02 l	2,10 €



Gaffels Fassbrause Apfel naturtrüb....

...ist neu im Sortiment. Sie enthält die besten Ernten der Sorten Golden Delicious, Jonagold, Granny Smith und Elstar.

Der ungefilterte Fruchtsaft wird durch Citra Hopfen angereichert, der den fruchtig-herben Geschmack harmonisch abrundet.

Wie Gaffels Fassbrause Zitrone und Orange ist Apfel naturtrüb alkoholfrei (0,0 %) sowie frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Die Süße wird ausschließlich aus dem Fruchtzucker der Äpfel gewonnen. Das Erfrischungsgetränk ist zudem glutenfrei.

Gaffels Fassbrausen wurden mehrfach ausgezeichnet, allein viermal mit der goldenen DLG-Medaille für ausgezeichnete Qualität.

Kuchen und Heißgetränke

Cakes, coffee and tea

Apfelkuchen.....	3,20 €
Apple Cake	
Käse-Aprikosen-Kuchen	3,20 €
Cheese cake with apricots	
Tasse Kaffee, cup of coffee	2,50 €
Espresso, single espresso	2,30 €
Doppelter Espresso, double espresso	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Tasse Tee - Darjeeling, Grün, Pfefferminz, Früchte, cup of tea	2,30 €

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Gaffels Fassbrause Zitrone, Orange oder Apfel naturtrüb, lemon, orange or apple 0,33 l	2,80 €
Malzbier, maltbeer	0,33 l 2,80 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,20 l 2,50 €
Rheinfels Quelle, feinperlig oder still, sparkling or non-sparkling water	0,25 l 2,30 €
Rheinfels Quelle, feinperlig oder still, sparkling or non-sparkling water.....	0,70 l 6,40 €
Possmann´s Landappel-Saft, klar, natural apple juice	0,33 l 2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l 2,50 €
Granini Orange, orange juice	0,20 l 2,50 €

Weine

Wine

Weißweinschorle, white wine spritzer	0,20 l	4,50 €
Weißer Burgunder trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland white wine	0,20 l	4,50 €
Portugieser rosé, trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland, rosé wine	0,20 l	4,50 €
Dornfelder, Qualitätswein, trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland, red wine	0,20 l	4,50 €

Spirituosen

Spirits

☉ MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,02 l	2,40 €
☉ MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,04 l	4,80 €
PAPA RHEIN – echt kölscher Bierbrand	0,02 l	2,10 €
☉ SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör	0,02 l	2,10 €
☉ PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör	0,02 l	2,10 €
KEBEKUSS – echt kölscher Pflaumen - Birnenlikör	0,02 l	2,10 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	2,40 €
Obstler, Schladerer	0,02 l	2,40 €