



## Gaststätte **ZUR TALSPERRE**

### **Herzlich willkommen in der Gaststätte "Zur Talsperre"!**

Es freut uns sehr, Sie in unseren neu gestalteten Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen. Die **"Zur Talsperre"** blickt auf eine lange und ereignisreiche Geschichte zurück, die bis ins Jahr **1743** reicht. Als altes Gasthaus des Dorfes hat es über Jahrhunderte hinweg Generationen von Menschen zusammengebracht – ein Ort der Begegnung, des Austauschs und der Geselligkeit.

Im Jahr **2023** durfte ich dieses **geschichtsträchtige Haus** erwerben, das nach Jahren des Stillstands wieder mit Leben erfüllt werden soll. Meine Vision ist es, der Gemeinde und allen Gästen einen Ort zu schaffen, an dem sich Jung und Alt gleichermaßen wohlfühlen. Einen Ort, an dem **gutes Essen** und **ausgewählte Getränke** in einem gemütlichen Ambiente genossen werden können.

Dieses Projekt ist für mich auch eine sehr persönliche Herzensangelegenheit und eine Hommage an meine Mutter. Sie war eine geborene **Päffgen** aus der bekannten Kölner Brauerei Päffgen. Auch wenn sie uns im Jahr 2019 verlassen hat, lebe ich diesen Traum der Gaststätte, die Sie nun vor sich sehen, auch für sie.

Wir haben die vergangenen Jahre genutzt, um das Haus aufwendig zu renovieren und mit viel Liebe zum Detail zu modernisieren. Dabei war es uns wichtig, den Charme der Tradition zu bewahren und gleichzeitig eine **zeitgemäße und einladende Atmosphäre** zu schaffen. Unser Ziel ist es, die **Kölner Brauhauskultur in die Moderne zu überführen**, wo Tradition auf Innovation trifft.

Wir laden Sie ein, die neue "Zur Talsperre" zu entdecken und unvergessliche Stunden bei uns zu verbringen. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie von der "Zur Talsperre"

# Vorspeisen

**Stangenbrot mit Kräuterquark** 4,<sup>50</sup>



**Kölsche Pita**

Reibekuchen / Zaziki / Marktsalat / Feta 14,<sup>90</sup>



**Krosse Round-Cut Pommes mit Trüffelmayonaise**

und feinen Bergkäsehobeln 7,<sup>90</sup>



**Kleiner gemischter Marktsalat** 3,<sup>90</sup>



**Rinderkraftbrühe**

Mit Gemüseeinlage und Backerbsen 6,<sup>90</sup>

**Gebackene Camembert Ecken**

Mit Spicy Feigengelee und Stangenbrot 15,<sup>90</sup>



## Gaststätten Klassiker

**Haxenfleischpfännchen**

Mit Butterspätzle und Honig Möhrchen 15,<sup>90</sup>

**Geschmorter Spitzkohl**

Auf Rotebeete Püree mit Fetacreme / Gremolata / Pinienkerne /  
Parmesan 16,<sup>90</sup>



**Graved Lachs auf Tellerrösti**

Mit Salatbouquet und Sahnemeerrettich 16,<sup>90</sup>

**Käsespätzle**

Mit hausgemachten Röstzwiebeln mit Krautsalat 16,<sup>90</sup>



**Gefüllte Zucchini auf Kartoffelstampf**

Dazu Zwiebel-Paffgen Sauce 21,<sup>90</sup>



**Großer gemischter Marktsalat**

Mit Apfel-Meerrettich-Senf Dressing, Stangenbrot 12,<sup>90</sup>



Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

# Hauptgerichte

## **Ofenfrische Schweinshaxe**

Kross gebackene Haxe (gepökelt) / Sauerkraut /  
Kartoffelstampf 24,<sup>90</sup>

## **<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Ofenfrische Schweinshaxe**

Halbe, Kross gebackene Haxe (gepökelt) / Sauerkraut /  
Kartoffelstampf 17,<sup>90</sup>

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat 24,<sup>90</sup>

## **Cordon Bleu vom Kalb**

Gefüllt mit rohem Schinken, aromatischen Bergkäse und knackiges Gemüse,  
mit Pommes Frites 29,<sup>90</sup>

## **Hähnchen Knusperstück**

Paniert, gebackenes Kikok Hähnchen mit warmen Erdäpfel Vogler Salat,  
Gurkenrahm und Preiselbeeren 28,<sup>90</sup>

## **Schnitzel Hawaii 2.0**

Schnitzel vom Kikok Hähnchen mit gegrillter Ananas, mariniert in  
braunem Zucker, Limettensaft und einem Hauch Chili, verfeinert mit  
Ananas Zitronen Reduktion, überbacken mit Bergkäse, dazu Drillinge  
aus dem Rohr und Sauce Hollandaise 29,<sup>90</sup>

## **Dinkel Bratling mit feinem Ratatouille**

Und Kartoffelstampf 22,<sup>90</sup>



## **Hausgebackener Leberkäse**

Mit Drillingen aus dem Rohr und Spiegelei 15,<sup>90</sup>

## **Boeuf Bourguignon auf Kartoffelstampf**

Das klassische Schmorgericht aus dem Burgund. Langsam in Rotwein  
geschmort mit Speck, Zwiebeln, Karotten und Champignons. 27,<sup>90</sup>

# Saucen zur Wahl

- Mayonnaise 1,<sup>00</sup>
- Ketchup 1,<sup>00</sup>
- Preiselbeeren 1,<sup>50</sup>
- Remoulade 1,00
- Zwiebel - Pöfgen Kölsch Sauce 2,<sup>50</sup>
- Jägersauce 2,<sup>50</sup>
- Trüffel Mayonnaise 2,<sup>00</sup>

Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

# Was besonderes



In den frühen Morgenstunden, wenn die Sonne das Land in goldenes Licht taucht und noch leichter Nebel über den Wiesen liegt, beginnt die Reise unseres Fleisches. Unsere Rinder leben als echte Freiläufer – mit reichlich Platz, gesunder Natur und dem, was ihnen gut tut: frisches Gras, Ruhe und Freiheit.

Aus diesem natürlichen Leben entsteht das, was wir Ihnen auf den Teller bringen: ein 300g schweres Steak, das vor Saftigkeit und Geschmack nur so strotzt. Zart, aromatisch, voller Charakter – genau wie die Tiere, von denen es stammt.

## **Rumpsteak mit charakteristischem Fettrand**

Dazu reichen wir buttrigen Kartoffelstampf und Baby-Blattspinat und Chimichurri rot.

### **Sie haben die Wahl:**

- Fleischgeschmack pur (ungewürzt)
- Vor dem Braten würzen
- Bitte wählen Sie die Garstufe: Rare, Medium, Well Done

**300 g Prime-Cut 37,<sup>90</sup>**

**180 g Ladies-Cut 27,<sup>90</sup>**

Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

# Für de Pänz

(Gerichte für Kinder bis 10 Jahre)

## Rievkooche

Reibekuchen / Apfelmus 5,<sup>90</sup>



## Mini Wirtshaus Held

Kartoffelstampf, gebratene Leberkäsestreifen  
und Erbsen 8,<sup>90</sup>

## Portion Pommes Frites

Pommes Frites / Mayonnaise / Ketchup 4,<sup>90</sup>



# Dessert

## Karamellisierte Schupfnudeln

mit Vanilleeis und Sahne 9,<sup>90</sup>

## Kaiserschmarren ohne Rosinen

Mit Apfelmus und Zwetschgenröster 9,<sup>90</sup>

## Affogato

Vanilleeis mit doppeltem Espresso 6,<sup>90</sup>

Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

# Getränke

## Bier

0,2 l Paffgen Kölsch vom Fass 2,<sup>20</sup>  
0,3 l Bitburger Pils vom Fass 3,<sup>40</sup>  
0,5 l Benediktiner Weizen Bier 5,<sup>90</sup>

## Spirituosen

2 cl Obstler 3,<sup>90</sup>  
2 cl Williamsbirne 3,<sup>90</sup>  
2 cl Himbeergeist 3,<sup>90</sup>  
2 cl Marille 3,<sup>90</sup>  
2 cl Haselnuss 3,<sup>90</sup>  
2 cl Jägermeister 3,<sup>90</sup>

## Wein

*Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler:*

0,2 l Grauburgunder 7,<sup>90</sup>  
0,2 l Weißburgunder 7,<sup>90</sup>  
0,2 l Weißweinschorle 5,<sup>90</sup>  
0,2 l Spätburgunder Rosé 7,<sup>90</sup>

## Longdrinks

Aperol Spritz 7,<sup>90</sup>  
Lillet Spritz 7,<sup>90</sup>  
Sarti Spritz 7,<sup>90</sup>

## Alkoholfreies Bier

0,33 l Bitburger alkoholfrei 3,<sup>40</sup>  
0,50 l Alkoholfreies Weizen 5,<sup>90</sup>

## Alkoholfreie Getränke

0,20 l Wasser still/medium 1,<sup>90</sup>  
1,00 l Wasser still / medium 5,<sup>90</sup>  
0,33 l Afri Cola 3,<sup>90</sup>  
0,33 l Afri Cola Zero 3,<sup>90</sup>  
0,33 l Bluna Orange 3,<sup>90</sup>  
0,33 l Bluna Zitrone 3,<sup>90</sup>  
0,33 l Kara Malzbier 3,<sup>90</sup>  
0,20 l Apfelsaftschorle 2,<sup>40</sup>  
1,00 l Apfelsaftschorle 7,<sup>90</sup>  
0,33 l Maracuja Schorle 3,<sup>60</sup>  
0,33 l Rhabarber Schorle 3,<sup>60</sup>  
0,33 l Fassbrause Zitrone 3,<sup>50</sup>  
0,20 l Schweppes Ginger Ale 2,<sup>80</sup>  
0,20 l Schweppes Tonic Water 2,<sup>80</sup>

## Kaffee

Espresso 2,<sup>00</sup>  
Café Crema 2,<sup>60</sup>  
Cappuccino 3,<sup>50</sup>  
Milchkaffee 3,<sup>90</sup>  
Latte Macchiato 3,<sup>90</sup>  
Kakao 3,<sup>90</sup>  
Tee (Schwarz/Frucht/Minze) 3,<sup>50</sup>