

Fooderkaat

Lecker jet ze Müffele:

Huusjemaate Frikadelle met Mostert Hausgemachte Frikadelle mit Senf Homemade meatball with mustard	2,50 €
Mettknubbel met Rөгgelchen Mettknubbel mit Rөгgelchen und Zwiebelwürfeln Minced meat with rye roll and onions	4,50 €
Tatarhappe Frisches Tatar mit Zwiebelwürfeln auf Rөгgelchen Minced beef tatar with rye roll	3,90 €
Halven Hahn (ohne Knoche!) Dicke Scheibe mittelalter Holländer auf Rөгgelchen Rye roll with a slice of dutch cheese	5,90 €
Krüßjesjulasch met Rөгgelche Krüstchen-Gulasch mit Rөгgelchen Goulash soup with rye roll	6,90 €
Kürbiskremzupp met Speckfeige Kürbiscremesuppe mit Speckfeigen Pumpkinsoup with figs	5,90 €
Döppekooche met Wildkräuterschlot Rheinischer Kartoffelkuchen mit Wildkräutersalat Tart of potato with wildherb salad	10,90 €
Jebackene Camembert Kies op Mariebild Aat Gebackener Camembert in Nusspanade mit Petersilie und Preiselbeeren Fried Camembert cheese with chutney and dark bread	9,90 €
Mariebild Häppscher 5 kleine Marienbild Happen 5 small Marienbild fingerfood starters	12,50 €

Jet Öntlijes us d'r kale Köch:

Portion frisch Tatar zom selver anmaache met Öllig & Jurkenwürfelcher, Kapere, Sardelle un Ei Portion frisches Tatar zum selbst anmachen Portion fresh tatar to dress by yourself	12,90 €
„Kölsch Bitok“ Leicht angebratenes Tatar mit Sauerrahm, Bratkartoffeln und kleinem Salat Short fried tatar with sourcream, fried potatoes and side salad	14,90 €
Strudel vum Lachs met Rübeschlot Lachsstrudel mit Wurzelgemüsesalat mit Honig-Senf-Dip Vienastyle roll stuffed with salmon	12,90 €
Sölz von Tafelspetz met Remouladezaus un Brotädäppel Tafelspitzsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Country aspic with tatar sauce and fried potatoes	12,90 €
Omas Heringsstipp met Pellmänner Omas Heringsstipp in Sahnesoße mit Pellkartoffeln Grandma's Matie in creamsauce with potatoes	13,90 €
Rosa jebrode Roastbeef met Zaus Tatar un Brotädäppel Rosa gebratenes Kräuterroastbeef mit Sauce Tatar und Bratkartoffeln Pink roasted roastbeef with remoulade and fried potatoes	14,90 €
Jemengs vun Schlot op ' nem Teller Großer gemischter Salatteller mit / Fancy salad with Pikanten Hähnchenbruststreifen spicy roasted turkey breast stripes Ziegenkäse im Speckblatt gebacken mit Honig und Thymian Goat cheese in beacon with honey an thymian	13,90 €
Endiviensalat mit Bratkartoffeln und Spiegelei	11,90 €
Orijinal Cäsar- Schlot	11,00 €
Original Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
Original Caesar Salad mit Riesengarnelen	17,00 €

Jet Öntlijes us d'r wärm Köch:

Himmel un Ääd à la Marienbild Gebratene Blutwurst mit glasierten Apfelscheiben und Kartoffelpüree Crispy fried black pudding with glazed apple slices and mashed potatoes	10,90 €
Suurbrode met Ädäppelklösjer un Appelrutkruck Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl Sour beef with potatoe dumplings and red cabbage with apples	14,90 €
Champignonrahmschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Pommes Frites und Salat Escalope of pork with mushroom cream sauce, french fries and salad	13,90 €
Schweinshaxe met Kruckschlot un Brotädäppel Schweinehaxe mit Krautsalat und Bratkartoffeln Knuckle with coleslaw and fried potatoes	15,90 €
Zander met Ädäppelkrust un Suurekraut Zander unter der Kartoffelkruste auf Riesling-Sauerkraut Pike-perch with potatocrust and sauerkraut	16,90 €
Kabeljau met Balsamico-Linse Kabeljaufilet auf warmem Balsamico-Linsensalat mit Kräutersoße Codfish with warm salad od lentiles and herbsauce	16,90 €
„Mariebildburger“ met Pommes Frites „Mariebildburger“ mit 220g Rindfleisch, Speck, Bergkäse und Pommes Frites 220g pure beef burger with bacon, cheese and French fries	16,90 €
E deckes Bräueskotelett ca. 400g met Schmoröllig, Speckbunne un Brotädäppel Dickes Brauhauskotelette mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen, und Bratkartoffeln, Dauer der Zubereitung ca. 25 Min. Double cutlet with stewed onions, beans with bacon and fried potatoes	15,90 €

Orijinal Wiener Schnitzel vom Kalb met Ädäppel un Jurkenschlot Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat „Wiener Schnitzel“ escalope of veal with potatoe-cucumbersalad	18,90 €
Rollädscher vom Rind met Rotkruck un Ädappel Rinderroulade mit Rotkohl und Butterkartoffeln Roll of beef with red cabbage and potatoes	16,90 €
Kotelett vom Kalv met Krokette un Schavu Kotelette vom Kalb mit Kroketten und Wirsinggemüse Cutlet od veal with croquettes and savoy	18,90 €
„Mariebildspieß“ am Spieß jebrode, Kunjakzaus, Grateng un Speckbunne Marienbildspieß, Medallions vom Schweinefilet und Rind am Spieß gebraten, Cognacsoße, Gratin und Bohnenbündchen Filet of pork and beef on the spit, cognac sauce, gratin and beans with bacon	22,90 €
Flat Iron vom Nebraska Beef mit Rettich, Süßkartoffel Pommes Frites und Wildkräutersalat Flat Iron of nebraska beef with redich, sweet potato fries and herb salad	17,90 €
„Anno 1721“ ab 2 Personen Wir servieren Ihnen einen Premium Fleisch Mix für Genießer vom Schwein und Rind und Spezialschnitten vom Holzkohlegrill. Dazu servieren wir Gemüse und Pommes Frites We serve special gourmet cuts of pig and beef with vegetables and french fries	pro Person 29,90 €

Us d`r Jemös Köch:

Ofenkartoffel mit Parmesanrahm und Wirsing Baked potato with parmesancheese and savoy	11,90 €
Waldpilsrisotto Risotto with mushrooms	11,90 €

Us d'r SöÙe Köch:

Marienbild Dessertvariation	9,90 €
Limettenparfait mit Schokoladenlollo Lime-parfait with a chocolate popp	7,90 €
Originales kölsches Dessert „Nonnenfürzchen“ mit Vanillesabayone Regional cologne Dessert with vanilla sagayone	7,90 €

Eine Übersicht der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Speisen ist auf Anfrage erhältlich

Fiere em „Mariebild“

Klein Fiere, große Feste – bei uns es alles müjgelich.

Et Huus hät 3 Rümlichkeit mit zesamme 200 Setzplätz.

Dä große Bierjade mät em Sommer dann esu richtig Spass!

Wann Ihr ävver leever bei Üch doheim, em Lade oder em Betrieb fiere wollt, dann mache mir Üch dat och do esu richtig net, wann Ihr dat jän han wollt.

Ov kölsch Buffet oder Jala-Menü, DJ oder Showband.

D'r richtije Mann för e su jet bei uns em Huus es dä Gunnar Gehring. Dä deiht Üch jän berode un helf Üch op jede Fall wigger!

Froge koss nix – sprecht ihn doch einfach ens an!

Feste feiern im „Mariebild“

Kleine Feiern, große Feste – bei uns ist alles möglich.

Unser Haus verfügt über 3 Räume mit insgesamt 200 Sitzplätzen.

Der große Biergarten lädt im Sommer zum Verweilen ein.

Wenn Sie lieber in Ihren eigenen Räumen feiern möchten, richten wir Ihr Fest auch gerne bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma aus.

Ob kölsches Buffet oder Gala-Menü, DJ oder Showband. Gunnar Gehring steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite. Sprechen Sie uns einfach an!