

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat

5,50 €

Italienischer Salat^{1,2,6}

mit Paprika, Zwiebeln und Pepperoni
wahlweise mit gebratenen Gambas

15,50 €

mit Thunfisch

14,50 €

mit gebratenen Putenbruststreifen

14,50 €

Räucherlachs^{1,2}

mit zweierlei Saucen,
dazu Toastbrot und Butter

14,00 €

Überbackener Ziegenfrischkäse^{1,8}

mit Tomatenkompott,
dazu Rucola und Röstbrot

13,00 €

Carpaccio vom Rind

mit Grana Padano,
Pinienkernen und Cherrytomaten

16,50 €

SUPPEN UND EINTÖPFE

Rinderkraftbrühe

mit Pilzen und Gemüseblättern

7,00 €

Erseneintopf₁

mit Graubrot

7,00 €

Tomaten Cremesuppe_{1,7}

mit Croûtons

5,50 €

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTSPESIEN

Trottolo Tricolore_{1,2}

Gelockte Pasta mit Rucola, Oliven,
Tomate, Pesto und Parmesan

13,50 €

Quinoa Bratlinge₁

auf gebratenem Gemüse
und Thaicurrysauce

14,00 €

Penne all´arrabbiata_{1,6}

mit Parmesan

13,50 €

HAUPTSPEISEN MIT FISCH

Gebratenes Forellenfilet ¹

aus dem eigenen See, an Weißweinsauce,
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli

17,50 €

Zander auf der Haut gebraten ^{2,6}

an Dijonsensauce
mit Bratkartoffeln und Blattsalat

20,50 €

HAUPTSPEISEN MIT SCHWEIN

Sauerländer Krüstchen ^{1,2,6}

Schnitzel mit Spiegelei
auf Toast mit Salatgarnitur

16,50 €

Schnitzel Wiener Art ^{1,2,6}

mit Pommes frites,
dazu gemischter Salat

16,50 €

Medaillons vom Upländer

Landschwein ^{1,2,6}

mit Rahmpilzen,
und Bandnudeln

18,00 €

Himmel und Erde ²

mit Apfel und Zwiebeln,
dazu Kartoffelstampf

14,00 €

HAUPTSPEISEN MIT RIND

Rheinischer Sauerbraten^{1,6}

Niedertemperatur gegart,
mit Petersilienkartoffeln,
Mandel, Rosinen und Rotkohl

20,50 €

Saftiges Rumpsteak²

200 g Black Angus Beef,
an Schwarzer-Pfeffer-Sauce,
mit Speckkartoffeln und Prinzessbohnen

27,50 €

HAUPTSPEISEN MIT KALB

Wiener Kalbsschnitzel^{1,2,6}

mit Bratkartoffeln und Kopfsalat

23,00 €

Kalbsleber Berliner Art^{1,2}

mit Apfel und Zwiebeln,
dazu Kartoffelpüree

21,00 €

HAUPTSPEISEN MIT WILD

Ragout vom heimischen Reh ^{1, 2, 6}

mit Preiselbeeren,
Broccoli und Spätzle

22,50 €

Reh-Nüsschen ^{6, 10}

an Kirsch-Ingwer-Sauce,
dazu Kartoffelplätzchen und Pilze

24,00 €

Bei Änderung der Beilagen zu den Hauptspeisen berechnen wir je Beilage € 1,50

DESSERTS

Kaiserschmarrn ^{1, 2, 6}

mit Pflaumenkompott
und Vanilleeis

8,00 €

Warmer Schokokuchen ^{1, 2, 6}

mit Tonkabohneneis
und beschwipster Birne

9,50 €

Trio von Valrhona Schokolade ^{2, 6}

mit Fruchtsaucen

9,00 €

Wassermelonen Sorbet ¹

2,00 €

Sorbet des Tages

2,00 €

INHALTSSTOFFE

1 = Gluten

2 = Lactose

3 = Krebstiere

4 = Fisch

5 = Weichtiere

6 = Eier

7 = Senf

8 = Sesam

9 = Soya

10 = Sellerie

11 = Nüsse/Schalenfrüchte

12 = Erdnüsse

13 = Schwefelbehandelte

14 = Lupinen