

KOUDE VOORGERECHTEN

Gemenge Salade

4,50 €

Caesar Salade^{1, 2, 6}

romeinse sla met ei, parmezaanse kaas,
croutons en knoflookdressing

12,50 €

Gerookte Zalm^{1, 2}

met twee sauzen,
geserveerd met toast en boter

12,50 €

Gebakken Geitenkaas^{1, 8}

met tomatencompote,
daarbij rucola en geroosterd stokbrood

12,50 €

Carpaccio van Rund

met Grana Padano,
pijnboompitten en cherytomaatjes

15,00 €

SOEPEN

Runderbouillon

met champignons en groentebaadjes

6,50 €

Erwtensoepp₁

geserveerd met bruin brood

6,50 €

Tomaten Cremesoepp_{1,7}

met croutons

5,00 €

VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Trottole Tricolore_{1,2}

fusilli met rucola, olijven,
tomaten, pesto en parmezaanse kaas

12,50 €

Quinoa Pasteitjes₁

op gebakken groenten
met Thaise currysaus

11,50 €

Penne all´arrabbiata_{1,6}

geserveerd met bruin brood

13,00 €

HOOFDGERECHTEN MET VIS

Gebakken Forelfilet₁

uit ons eigen meer met witte wijnsaus,
daarbij peterselie-aardappelen en broccoli

16,50 €

Zeetongfilet_{2,6}

op kreeftensaus,
met tagliatelle en bladspinazie

33,00 €

HOOFDGERECHTEN MET VARKENSVLEES

Sauerländer Krüstchen (Sauerlandse Korstjes)_{1,2,6}

schnitzel met spiegelei,
geserveerd met toast en saladegarnituur

15,50 €

Schnitzel Wiener Art_{1,2,6}

met frietjes,
geserveerd met gemengde salade

15,50 €

Medaillons van Upländer

Landschwein_{1,2,6}

met geroemde champignons
en tagliatelle

16,50 €

Himmel und Erde₂

bloedworst met appel en uitjes,
daarbij aardappelpuree

22,50 €

HOOFDGERECHTEN MET RUNDVLEES

Rijnlandse Sauerbraten (gestoofd rundvlees)^{1,6}

gegaard op lage temperatuur,
geserveerd met peterselie-aardappelen,
amandel, rozijnen en rode kool

19,50 €

Rumpsteak²

200 g Black Angus Beef,
met zwarte pepersaus,
daarbij aardappelen met spekjes en sperziebonen

25,50 €

HOOFDGERECHTEN MET KALFS- EN LAMSVLEES

Wiener Kalfsschnitzel^{1,2,6}

geserveerd met gebakken aardappelen en salade

21,50 €

Kalfslever Berliner Art^{1,2}

met appel en uitjes,
daarbij aardappelpuree

19,00 €

Lamskoteletten^{1,6}

met honing-knoflooksaus,
daarbij pijnboompitten-gnocchi en
fijne ratatouille

27,50 €

HOOFDGERECHTEN MET WILD

Ragout van Hert uit de regio^{1, 2, 6}

met veenbessen,
geserveerd met spätzle en spruitjes
22,50 €

Ree – beste stuk van het been^{6, 10}

met kersen-gembersaus,
geserveerd met aardappelpannekoekjes en champignons
24,00 €

Voor het aanpassen van garnituur bij hoofdgerechten berekenen wij per garnituur € 1,50

DESSERTS

Kaiserschmarrn^{1, 2, 6}

met pruimencompote
en vanille-ijs
7,00 €

Warm Chocolade Taartje^{1, 2, 6}

met tonkabonenijs
en dronken peer
8,50 €

Trio van Valrhona Chocolade^{2, 6}

met vruchtensauzen
7,00 €

Watermeloen Sorbet¹

2,00 €

Sorbet van de dag

2,00 €

INGREDIËNTEN

1 = *Gluten*

2 = *Lactose*

3 = *Schaaldieren*

4 = *Vis*

5 = *Weekdieren*

6 = *Ei*

7 = *Mosterd*

8 = *Sesam*

9 = *Soya*

10 = *Selderij*

11 = *Noten*

12 = *Pinda's*

13 = *Zwavel behandeld*

14 = *Lupinen*