

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat

6,50 €

Räucherlachs_{1,2}

mit zweierlei Saucen,
dazu Toastbrot und Butter

15,50 €

Überbackener Ziegenfrischkäse_{1,8}

mit Tomatenkompott,
dazu Rucola und Röstbrot

15,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Grana Padano,
Pinienkernen und Cherrytomaten

18,00 €

gebratene Riesencrevetten

mit Knoblauch-Thymian Butter
und Bagettes

19,50 €

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

Trottole Tricolore^{1,2}

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

15,50 €

Quinoa Bratlinge¹

auf gebratenem Gemüse
und Thaicurrysauce

16,00 €

Penne all´arrabbiata^{1,6}

mit Parmesan

16,50 €

HAUPTSPESIEN MIT FISCH

Gebratenes Forellenfilet¹

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

19,50 €

Zander auf der Haut gebraten^{2,6}

an Dijonsensauce
mit Bratkartoffeln und Blattsalat

23,50 €

HAUPTSPEISEN MIT SCHWEIN

Sauerländer Krüstchen ^{1, 2, 6}

Schnitzel mit Spiegelei
auf Toast mit Salatgarnitur
19,50 €

Schnitzel Wiener Art ^{1, 2, 6}

mit Pommes frites,
dazu gemischter Salat
19,50 €

Medaillons vom Upländer

Landschwein ^{1, 2, 6}

mit Rahmpilzen,
und Bandnudeln
20,00 €

Himmel und Erde ²

mit Apfel und Zwiebeln,
dazu Kartoffelstampf
16,00 €

HAUPTSPEISEN MIT RIND

Rheinischer Sauerbraten ^{1, 6}

Niedertemperatur gegart,
mit Petersilienkartoffeln,
Mandel, Rosinen und Rotkohl
22,50 €

Saftiges Rumpsteak ²

200 g Black Angus Beef,
an Schwarzer-Pfeffer-Sauce,
mit Speckkartoffeln und Prinzessbohnen
29,50 €

HAUPTSPEISEN MIT KALB

Wiener Kalbsschnitzel^{1, 2, 6}
mit Bratkartoffeln und Blattsalat
26,00 €

Kalbsleber Berliner Art^{1, 2}
mit Apfel und Zwiebeln,
dazu Kartoffelpüree
24,00 €

HAUPTSPEISEN MIT WILD

Ragout vom heimischen Reh^{1, 2, 6}
mit Preiselbeeren,
Broccoli und Spätzle
25,50 €

Reh-Nüsschen^{6, 10}
an Kirsch-Ingwer-Sauce,
dazu Kartoffelplätzchen und Pilze
26,00 €

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

DESSERTS

Kaiserschmarrn^{1,2,6}
mit Pflaumenkompott
und Vanilleeis
9,00 €

Valrhona Schokoladendessert^{2,6}
9,00 €

Wassermelonen Sorbet¹
3,00 €

Sorbet des Tages
3,00

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