

SUPPEN UND VORRISPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 5,80 €

Pfifferlings – Rahmsuppe
Sommerkräuter / Sahnehaube 6,80 €

Sauerlandtörtchen
Lachsforellenfilet / Blutwurst /
Kartoffel – Kräuter – Stampf 9,90 €

Gebratene Riesengamelen
Knoblauch / Olivenöl / Kräuter / Baguette 13,90 €

Sellerie – Walnuss – Salat
Rohmilchkäse / Wildkräuter 12,50 €

Carpaccio
Rinderfilet / Pinienkerne / Pesto / Parmesan /
Rucola 16,80 €

VEGETARISCHES UND LEICHTE KÜCHE

Buntes Marktgemüse Grilltomate / Ofenkartoffel / Kräuterquark	12, 80 €
dazu können sie wählen:	
– gebackener Fetakäse	7, 50 €
– gebratene Lachsforelle	9, 50 €
Hausgemachte Ravioli Rohmilchkäse / Kräuter / Süßkartoffel / Parmesan	13, 50 €
Hausgemachte getrüffelte Rahmnudeln Fetakäse / Rucola	12, 90 €
Pfifferling – Kräuter – Risotto Wildkräuter / Parmesan	13, 80 €
Kleiner gemischter Salatteller	4, 50 €
Gemischter Salatteller Rohmilchfrischkäse	9, 50 €
Bunte Salatauswahl gebratene Hähnchenbrust / Pinienkerne	13, 80 €
Vegane Gerichte auf Anfrage	

Aus dem Hellefelder Bachtal...

Lachsforellenfilet
Spitzkohl / gratinierte Kartoffel 19,80 €

Saiblingsfilet
Pfifferlingkruste / Riesling /
hausgemachte Nudeln / Salat 21,80 €

Wolfsbarschfilet
Pfifferlinge / Kartoffel – Schinken – Roulade /
Salat 23,80 €

Jakobsmuschel / Wildfang - Garnele
Dreierlei Süßkartoffel / Salat 24,50 €

FLEISCH UND WILD

Hausgemachte Blutwurst
Pfifferlinge / Röstkartoffel 15,80 €

Zweierlei vom Reh
Rehrücken / Pistazien – Wildpraline /
Heidelbeere / Kartoffel – Haselnuss – Stampf 32,80 €

Variation vom Hähnchen
Hähnchenbrust / Hähnchenfilet
Erdnusskruste / Limetten – Koriander – Schmand
Vanille – Rahm – Karotte /
Kartoffel – Schinken – Roulade 19,50 €

Lammkarree
Currykruste / Kaffee / Spitzkohl / Pfifferlinge /
gratinierte Kartoffel 28,80 €

Surf`n Turf
Rinderfilet / Wildfang Garnele
Portwein / Marktgemüse / gratinierte Kartoffel 31,80 €

STEAK UND KINDERGERICHTE

Schweinesteak 16,90 €

Schweinefilet 18,80 €

Rumpsteak 26,90 €

zusätzlich können Sie eine Variante wählen:

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Gebratenen Zwiebeln

Rumpsteak Strindberg / Zwiebel- Senfkruste 27,90 €

Alle Steakvariationen reichen wir mit Röstkartoffeln und Salat

Kindergerichte

Fix und Foxi

Hähnchenbrust / Champignon /
weißen Nudeln / Obst

8,50 €

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

6,90 €

Allergene

Um auf Ihre Bedürfnisse individuell eingehen zu können,
beraten wir Sie gerne.

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Aus der eigenen Landwirtschaft...

Blutwurst
Zwiebel / Apfel / Röstkartoffel 13,80 €

Rinderwurst
Wirsing / Röstkartoffel 14,90 €

Rindertafelspitz
Schnittlauch / Röstkartoffel / Salat 17,90 €

Sülze
Remoulade / Röstkartoffel 12,50 €

Schnittchen
Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken

Schnitzel Schweizer Art
Champignons / Zwiebeln / Tomate / Käse /
Röstkartoffel / Salat 15,90 €

Schnitzel / Champignons
Pommes frites / Salat 15,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern unsere
Hauptgänge als kleine Portion.

DESSERT

Birchemüsli Interpretation Apfel / Joghurt / Knuspermüsli	7,90 €
Zweierlei Sorbet Frische Früchte / Orangen – Espuma	7,50 €
Vanillecreme / heiße Beeren	3,80 €
Herrencreme / Sahne	3,50 €
Gemischtes Eis 3 Bällchen / Sahne	3,80 €
(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere , Espresso- Krokant)	
1 Bällchen Vanilleeis heiße Kirschen / Sahne	4,00 €
Espresso – Krokanteis und Schokoladeneis Eierlikör / Sahne	5,50 €

MENÜEMPFEHLUNG

1. Carpaccio
Rinderfilet / Pinienkerne / Pesto / Parmesan /
Rucola
Louis Jadot Mâcon / trocken / Burgund

2. Variation vom Hähnchen
Hähnchenbrust / Hähnchenfilet
Erdnusskruste / Limetten – Koriander –
Schmand
Vanille – Rahm – Karotte /
Kartoffel – Schinken – Roulade
Pink Vineyard / trocken / Pfalz

3. Birchermüsli Interpretation
Apfel / Joghurt / Knuspermüsli
Weinberg Pfirsich Likör

Menüpreis inkl. Getränke 51,80 €
Menüpreis exkl. Getränke 41,80 €

Vegetarisches Menü

1. Sellerie – Walnuss – Salat
Rohmilchkäse / Wildkräuter
Grüner Veltliner / trocken / Kamptal

2. Hausgemachte getrüffelte Rahmnudeln
Fetakäse / Rucola
Weißer Burgunder / trocken / Mosel

3. Birchermüsli Interpretation
Apfel / Joghurt / Knuspermüsli
Weinberg Pfirsich Likör

Menüpreis inkl. Getränke 40,80 €
Menüpreis exkl. Getränke 30,80 €

EMPFEHLUNGEN ZUM APERITIF

Glas Sekt Kessler	0, 1 l	4, 70 €
Lillet Vive LILLET BLANC / Bitter Lemon / Gurke / Limette / Minze	0, 2 l	5, 70 €
Hugo Prosecco / Holunder / Limette / Minze auch alkoholfrei	0, 2 l	5, 70 €
Hugo Tocco Rosso Prosecco / Holunder / Limette / Minze / Campari auch alkoholfrei	0, 2 l	5, 70 €
Aperol Spritz	0, 2 l	5, 70 €
Campari Orange auch alkoholfrei	0, 2 l	5, 10 €
Martini Bianco	5 cl	3, 20 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	3, 20 €
Sherry cream, medium oder dry	5 cl	3, 20 €

EMPFEHLUNGEN ZUM DIGESTIF

Ziegler

Wildkirsch Nr. 1	2 cl	10,40 €
Schlehenbrand		7,90 €
Williams Birne		5,40 €
Alte Zwetschge		5,40 €
Himbeere		5,40 €
Mirabelle		5,40 €
Schokoladengeist		5,40 €
Obstler		3,90 €

Schladerer

Himbeere	2 cl	3,40 €
Kirsche		3,40 €
Williams Birne		3,40 €
Zwetschgenwasser		3,40 €
Mirabelle		3,40 €
Obstler		3,20 €

Sauerländer Edelbrennerei Rabe

Heugeist		5,10 €
Möhrenbrand		5,10 €
Mirabelle		5,10 €
Williams Birne	2 cl	4,70 €
Obstler		3,70 €
Weinberg Pfirsichlikör		3,20 €

Grappa

Grappa di Poli	2 cl	3,40 €
Grappa di Poli Barrique		3,90 €

Mendener Streuobstwiese

2 cl	3,20 €
------	--------