

1. Carpaccio vom Rinderfilet

Rote Zwiebel – Marmelade / Cashewkern – Pesto
 Blumenkohl süß – sauer eingelegt
 marinierter Rucola

Riesling und Chardonnay / von Lamm / Rheingau

2. Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Zwetschgen – Sauce
 Wirsing – Gemüse
 Kartoffel – Sesam – Krapfen

Babera d'Alba / Prunotto / Italien

3. Erdnuss – Schoko – Karamell – Variation

Mousse au Chocolat / karamellisierte Erdnüsse
 Karamell – Eis / Erdnuss – Hippe

Kakao Nuss / Sasse

Menüpreis inkl. Getränke
 Menüpreis exkl. Getränke

69,80 €
 54,80 €

Vegetarisches Menü

1. Gebackener Camembert

rote Zwiebel – Marmelade /
 marinierte Preiselbeeren /
 hausgebackener Butter – Brioche

Fat Boy Rotwein Cuvee / Lergenmüller / Pfalz

2. Parmesan – Risotto

Cashewkern – Pesto
 Endiviensalat mit Zitronen – Vinaigrette
 Basilikum – Schaum

Grüner Veltliner / Topf / Österreich

3. Erdnuss – Schoko – Karamell – Variation

Mousse au Chocolat / karamellisierte Erdnüsse
 Karamell – Eis / Erdnuss – Hippe

Kakao Nuss / Sasse

Menüpreis inkl. Getränke
 Menüpreis exkl. Getränke

54,80 €
 39,80 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,50 €

Krustentier – Schaum – Suppe
Riesengarnele in Tempura – Teig
Mayo von der Erbse 9,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

Sauerlandtörtchen
Lachsforellenfilet / Blutwurst
Kartoffel – Sellerie – Stampf
Mayo von der Erbse 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
Rote Zwiebel – Marmelade / Cashewkern – Pesto
Blumenkohl süß – sauer eingelegt
marinierter Rucola 16,80 €

Allergene

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

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VEGETARISCHES

Gebackener Camembert
rote Zwiebel – Marmelade /
marinierte Preiselbeeren /
hausgebackener Butter – Brioche

Als Vorspeise 9,90 €
Als Hauptspeise 17,80 €

Parmesan – Risotto
Cashewkern – Pesto
Endiviensalat mit Zitronen – Vinaigrette
Basilikum – Schaum

Als Vorspeise 11,80 €
Als Hauptspeise 21,80 €

Hausgemachte – Sesam – Krapfen
Asiatischer Rotkohlsalat / Apfelringe
Endiviensalat mit Zitronen – Vinaigrette
Mayo von der Erbse

Als Vorspeise 10,80 €
Als Hauptspeise 19,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
 Zwetschgen – Sauce
 Wirsing – Gemüse
 Kartoffel – Sesam – Krapfen 29,80 €

Variation vom Hausschwein
 geschmorte Bäckchen / Filet mit Datteln gefüllt
 Honig – Senf – Sauce
 Karotten – Erbsen – Gemüse
 Kartoffel – Sellerie – Püree 25,80 €

Zweierlei vom Rind
 Rinderfilet / Cranberry – Kruste
 Sauerbraten vom geschmorten Bäckchen
 Rotkohl – Gemüse / hausgemachte Potthucke 39,80 €

Makrelenfilet / gebratene Riesengarnele
 Krustentier – Schaum
 Safran – Blumenkohl / Parmesan – Risotto
 Endiviensalat / Zitronen – Vinaigrette 29,50 €

Gebrautes Lachsforellenfilet / Haselnuss
 Karotten – Zitronengras – Jus
 Karotten – Erbsen – Gemüse
 Kartoffel – Sellerie – Püree 27,50 €

Gebratene Blutwurst
Zwetschgen – Sauce
Zwiebel / Apfel / Röstkartoffel 21,50 €

Rinderwurst
Wirsing – Gemüse / Röstkartoffel 20,90 €

Rindertafelspitz
Meerrettich – Sauce / Röstkartoffel
Salat 23,80 €

Sülze
Remoulade / Röstkartoffel 16,80 €

Schnittchen
Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken 12,80 €

Unsere Landwirtschaft – Natürlich selbstgemacht!

Natürliche und frische Produkte sind für uns das höchste Gut. Daher stellen wir viele davon einfach selber her, in unserer eigenen Landwirtschaft. So erreichen wir die größtmögliche Naturbelassenheit unserer Gerichte – authentisch und voller Genuss!

KLASSIKER UND KINDERGERICHTE

Schnitzel Schweizer Art

Champignons / Zwiebeln / Tomate / Käse
Röstkartoffel / Salat

23,80 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

23,80 €

Schweinefilet / Camembert

Champignons in Rahm
Kroketten / Salat

28,90 €

Rumpsteak

gebratene Champignons / Zwiebeln
Knoblauch – Dipp / Röstkartoffeln / Salat

37,80 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /
Röstkartoffeln / Salat

38,80 €

Kindergericht bis 14 Jahre

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

9,50 €

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

DESSERT

Espresso
mit Vanilleeis (Affocato all Caffè) 4,90 €

Apfel – Mandel – Variation
Apfel – Sorbet / Mandel – Biskuit
Apfel – Chutney / Mandel – Espuma 11,50 €

Erdnuss – Schoko – Karamell – Variation
Mousse au Chocolat / karamellisierte Erdnüsse
Karamell – Eis / Erdnuss – Hippe 11,50 €

Vanillecreme / Sahne 6,50 €

Herrencreme / Sahne 6,80 €

Gemischtes Eis
3 Bällchen / Sahne 6,50 €

(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)

1 Bällchen Walnuss – Eis
Zimtpflaumen / Sahne 6,80 €

Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis
Eierlikör / Sahne 7,20 €