



VORGERICHTE

Mit Meerrettich gratinierter Ziegenkäse
mit Birnen-Ingwer-Chutney und Blattsalat
12 €

Gebratener Rehfiletspieß auf
Kartoffel -Rosmarinragout
12,50 €

In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen
mit Chilinudeln
13,50 €

SUPPEN

Kürbis-Orangensuppe mit Tomaten und Ingwer
7 €

Westfälische Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst
7 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage
7,50 €



HAUPTGERICHTE

Schnitzel mit süß-saurer Zwiebelsauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
14,50 €

Schweinefilet mit Lauch gefüllt, Rahmsauce,
Kartoffelkrusteln und gemischter Salatteller

17,50 €

Knusprige Bauernente aus dem Rohr,
Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

21,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing,
Zwiebelmarmelade und Schwenkkartoffeln
21 €

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste,
Rieslingsauce, Rote-Betewürfel und Tagliatelle

21,50 €



**Argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce,
Bratkartoffeln und gemischter Salatteller**

24 €

**Geschmorte Sikahirschschulter
aus eigener Zucht
Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklöße**

21 €

**Rosa gebratener Rehrücken auf
geschmortem Spitzkohl und Kartoffel-Kräuterroulade**

25,50 €

VEGETARISCH

**Großes Kartoffelrösti mit gebratenen Champignons,
Tomaten und Lauch**

14,50 €



DESSERT

Warme Zimtpflaumen mit Walnusseis

7,50 €

**Gebackenes Schokoladenkuchlein mit
hausgemachtem Snickerseis
(Zubereitungszeit mind.15 Minuten)**

8 €

**Macadamia - Krokantparfait im Schokoladenkegel
auf Mangoragout**

8 €



UNSERE
MENÜEMPFEHLUNG

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Geschmorte Sikahirschschulter
aus eigener Zucht
Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße

Warme Zimtpflaumen mit Walnusseis

34,50 €

UNSER WEIN DES MONATS:

2018 Spätburgunder trocken
Weingut Albert Kallfelz -Pfalz
0,25l - 6 €



Die Gänsezeit ist wieder da!

Genießen Sie

eine knusprige, ofenfrische Gans

mit Apfelrotkohl, Bratapfel

und Kartoffelklößen

25 € pro Person

(Ab 4 Personen, Nur auf Vorbestellung)

