

## Wild aus heimischer Jagd

### *Vorspeise*

*Duett von Wildschinken und Wildsalami  
an bunten Blattsalaten und Orangen-Preiselbeermarmelade*

EUR 12,50

### *Hauptgerichte*

387 *Wildschweinrücken, rosa gebraten, auf Preiselbeersauce,  
mit winterlicher Gemüsevariation und Kürbisgnocchi*

EUR 28,50

228 *Schnitzel vom Damwild in der Haselnußpanade,  
auf Wild-Pfeffersauce,*

*dazu Waldpilze, Spitzkohl in Schmand und Spätzle*

EUR 25,90

231 *Rehbraten an eigener Sauce und Waldpilzen,  
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten*

EUR 25,90

### Weinempfehlung

*2019-er Merlot*

*Weingut Frey Rheinhessen*

*Flasche 0,75l            27,50 €*

*Karaffe 0,25l            9,70 €*

## *Vorspeisen*

502	<i>Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce und Bouquet von Blattsalaten</i>		EUR	11,90
506	<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Vinaigrette und gehobeltem Parmesan, dazu bunte Pflücksalate</i>		EUR	13,50
505	<i>Frische Auster „Fines de claires“ (im hauseigenen Austernbecken gelagert) mit Zitrone auf Eis serviert</i>	<i>pro Stück</i>	EUR	4,00

## *Suppen*

262	<i>Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>		EUR	5,90
263	<i>Rahmsuppe von frischen Waldpilzen mit eigener Einlage</i>		EUR	7,40

## *Fleisch*

- 331 *Schweineschnitzel an Jägersauce  
mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, dazu pommes frites* EUR 17,00
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,  
feinem Gemüse und Bandnudeln* EUR 19,40
- 370 *„Journalistenteller“  
3 kleine Schweinemedallions auf Bratkartoffeln  
mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce  
und Sauce Hollandaise* EUR 19,40
- 345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit  
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust  
dazu Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln* EUR 22,50
- 522 *1/2 Bauernente, kross aus dem Ofen, auf Apfel-Zwiebelfüllung,  
dazu eigene Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße* EUR 23,90
- 414 *Hausgemachter Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst,  
gebratenem Kasseler und Salzkartoffeln* EUR 18,90

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)*

*Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf* EUR 0,30

## *Steaks vom argentinischen Rind*

<i>150g Filetsteak</i>	€	20,60
<i>200g Filetsteak</i>	€	24,70
<i>250g Filetsteak</i>	€	28,80
<i>150g Rumpsteak</i>	€	18,30
<i>200g Rumpsteak</i>	€	21,80
<i>250g Rumpsteak</i>	€	25,30

*Zu allen Steaks reichen wir Ihnen*

*Pfeffersauce, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette*

*Alle Filetsteaks auch vom US-Beef erhältlich, bitte sprechen Sie uns an!*

- 368 *„Red Label“  
200g Rumpsteak mit Pfeffersauce  
und pommes frites* EUR 25,30
- 367 *„Pariser Pfeffersteak“  
200g argentinisches Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer  
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln* EUR 27,70
- 374 *„Steak & Lobster“  
150g argentinisches Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,  
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise  
und Baguette* EUR 31,90

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)*

- 305 *„Vitaminteller“  
150g argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter, an bunten  
Blattsalaten der Saison und frischen Früchten,  
dazu Hausdressing und Baguette* EUR 25,70
- Portion Mayonnaise/Ketchup* EUR 0,30

## *Fisch & Vegetarisch*

448	<i>7 Stück Scampi in der Schale gebraten, mit Knoblauchmayonnaise und Baguette</i>	<i>EUR</i>	<i>29,40</i>
442	<i>Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten, an Rieslingsauce, mit feinem Gemüse und Wildreis</i>	<i>EUR</i>	<i>24,50</i>
447	<i>Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Rahmchampignons, dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>EUR</i>	<i>17,60</i>

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)*

## *Kinderteller*

*Für unsere kleinen Gäste*

433	<i>Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen und pommes frites</i>	<i>EUR</i>	<i>6,90</i>
434	<i>Fischstäbchen mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und zerlassener Butter</i>	<i>EUR</i>	<i>5,90</i>
435	<i>Gebäckene Hähnchennuggets mit Buttererbsen und pommes frites</i>	<i>EUR</i>	<i>6,90</i>

*Dessert*

- 461 *3 Kugeln gemischtes Eis* *EUR 4,80*
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis  
mit Schlagsahne* *EUR 5,50*
- 463 *Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,  
Vanillesauce und Vanilleeis* *EUR 7,30*
- 465 *Mousse von der Toblerone  
mit Vanillesauce  
am Früchte-Arrangement* *EUR 7,90*