

## *Vorspeisen*

502	<i>Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce und Bouquet von Blattsalaten</i>	EUR	10,90
503	<i>Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Vinaigrette, dazu gehobelter Parmesan</i>	EUR	11,50

## *Suppen*

262	<i>Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	EUR	4,90
263	<i>Kartoffel-Fenchelsüppchen mit Streifen vom Räucherlachs</i>	EUR	6,90

## *Fleisch*

- 331 *Schweineschnitzel „Jäger Art“  
an pikanter Sauce mit Pilzen, Gurken und Tomaten,  
dazu pommes frites* EUR 15,50
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,  
buntem Gemüse und Bandnudeln* EUR 17,90
- 370 *„Journalistenteller“  
3 kleine Medaillons auf Röstkartoffeln  
mit frischen Rahmchampignons und Pfeffersauce* EUR 17,90
- 345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit  
Rindersteak, Schweinemedailon und Hähnchenbrust  
dazu Kräuterbutter, Speckböhnchen und Röstkartoffeln* EUR 20,90

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)*

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

## *Wild aus heimischer Jagd*

### *Vorspeise*

*Hausgemachter Damwildschinken  
an Sauce Cumberland und bunten Blattsalaten*

9,50 €

### *Hauptgänge*

*Hirschrücken, rosa gebraten, auf Preiselbeersauce,  
mit frischen Waldpilzen, Spitzkohl und Macairekartoffeln*

26,90 €

*Wildragout in eigener Sauce mit Waldpilzen,  
dazu Preiselbeersahne, Brokkoliröschen und Kroketten*

17,90 €

*Wildschweinbraten an eigener Sauce, mit Waldpilzen,  
Preiselbeerbirne, Rotkohl und Spätzle*

22,90 €

*Rehschnitzel in der Haselnußpanade,  
auf weißer Wildpfeffersauce,  
dazu winterliches Gemüse und Spätzle*

21,50 €

### *Unsere Weinempfehlung*

*2015-er Maximo*

*Tempranillo Spanien*

*Flasche 0,75l EUR 20,50*

*Karaffe 0,25l EUR 7,80*

## *Steaks vom argentinischen Rind*

<i>150g Filetsteak</i>	€	<i>19,60</i>
<i>200g Filetsteak</i>	€	<i>23,70</i>
<i>250g Filetsteak</i>	€	<i>27,80</i>
<i>150g Rumpsteak</i>	€	<i>16,50</i>
<i>200g Rumpsteak</i>	€	<i>20,00</i>
<i>250g Rumpsteak</i>	€	<i>23,50</i>

*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 23,50*
- 367 „Pariser Pfeffersteak“  
200g argentinisches Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer  
und Weinbrand flambiert, dazu Röstkartoffeln* *EUR 26,70*
- 374 „Steak & Lobster“  
150g argentinisches Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,  
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise  
und Baguette* *EUR 30,90*

*(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 24,70*
- Portion Mayonnaise/Ketchup* *EUR 0,30*

## *Fisch & Vegetarisch*

- 448 *7 Stück Scampi in der Schale gebraten,  
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette* EUR 26,90
- 443 *Zanderfilet, gebraten,  
mit Rieslingsauce, feinem Gemüse und Wildreis* EUR 21,50
- 446 *Bandnudeln mit geschmortem Gemüse  
in pikanter Rahmsauce* EUR 14,20
- 447 *Vegetarische Gemüsfrikadelle  
auf Brokkolisauce, dazu Marktgemüse und Bandnudeln* EUR 16,20

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)*

## *Kinderteller*

*Für unsere kleinen Gäste*

- 433 *Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen  
und pommes frites* EUR 6,50
- 434 *Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,  
Blumenkohl und zerlassener Butter* EUR 5,50

*Dessert*

- 461 *3 Kugeln gemischtes Eis* *EUR 4,20*
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis  
mit Schlagsahne* *EUR 4,80*
- 463 *Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,  
Vanillesauce und Zimteis* *EUR 6,50*
- 464 *Baileymousse  
an Vanillesauce und frischen Früchten* *EUR 6,90*