

*Aus eigener Herstellung zum Mitnehmen*

*2 Rinderrouladen in eigener Sauce*

*800g Dose (300g Fleischeinlage)*

*15,20 € /Dose*

\*\*\*\*\*

*Blases Fitzebohneintopf mit geräucherter Kohlwurst*

*800 ml Dose*

*9,80 € /Dose*

\*\*\*\*\*

*Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage*

*800 ml Dose*

*7,90 € / Dose*

\*\*\*\*\*

*Geräucherter Rehschinken*

*5,25/100g*

\*\*\*\*\*

*Wildmettwurst ca 300g*

*2,99 € /100g*

\*\*\*\*\*

*6 Stück grobe Wildbratwurst a. 100g*

*10,50 €*

## Aperitifempfehlung

*Limoncello Spritz*

*Limoncello auf Eis mit Prosecco und Sprudelwasser aufgefüllt,*

*Limettenscheibe und Zitronenmelisse*

EUR 6,50

## Herbstmenü

*Gebackene Scampi im Kartoffelmantel an Knoblauchmayonnaise*

*und bunten Blattsalaten*

\*\*\*\*\*

*Feine Suppe vom Pfifferling*

*mit eigener Einlage*

\*\*\*\*\*

*Lammmedaillons rosa gebraten, an eigener Sauce*

*mit Bohnenallerlei und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Tobleronemousse*

*mit frischen Früchten*

EUR 45,90

## Weinempfehlung

*2021-er Grauburgunder Octav trocken*

*Weingut Heger, Baden*

*Flasche 0,75l EUR 28,00*

*Karaffe 0,25l EUR 9,50*

## *Vorspeisen*

502	<i>Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce und Bouquet von Blattsalaten</i>	EUR	13,50
506	<i>Gebackene Scampi im Kartoffelmantel an Knoblauchmayonnaise und bunten Blattsalaten</i>	EUR	14,50
505	<i>Frische Auster „Fines de claires“ (im hauseigenen Austerbecken gelagert) mit Zitrone auf Eis serviert</i>	pro Stück EUR	4,00

## *Suppen*

262	<i>Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	EUR	6,20
-----	------------------------------------------------------	-----	------

## *Rund um den Pfifferling*

### *Vorspeisen*

- 503 *Bunte Pflücksalate mit gebratenen Pfifferlingen,  
und Brotcrôutons* EUR 10,50
- 263 *Feine Suppe vom Pfifferling  
mit eigener Einlage* EUR 8,50

### *Hauptgänge*

- 332 *Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm,  
dazu Ofentomate mit Parmesan und Bratkartoffeln* EUR 24,90
- 377 *Rehbraten an eigener Sauce, mit frischen Pfifferlingen,  
Spitzkohl in Schmand und Kroketten* EUR 29,50
- 308 *Bandnudeln in Rahm mit frischen Pfifferlingen  
und Schnittlauch (vegetarisch)* EUR 25,50  
*(Vorspeisenportion ohne Salat)* EUR 11,50
- 700 *Streifen vom Rinderfilet an Portweinsauce mit frischen Pfifferlingen,  
feinem Gemüse und Mini-Röstinchen* EUR 27,90
- 442 *Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen, Rieslingsauce,  
feinem Gemüse und Wildreis* EUR 26,90  
*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)*

## *Fleisch*

- 331 *Schweineschnitzel „Balkan Art“  
mit Paprikasauce dazu pommes frites* EUR 18,90
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce  
feinem Gemüse und Bandnudeln* EUR 19,90
- 370 *„Journalistenteller“  
3 kleine Schweinemedallions auf Bratkartoffeln  
mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce  
und Sauce Hollandaise* EUR 19,90
- 345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit  
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust  
dazu Kräuterbutter, Speckhörnchen und Bratkartoffeln* EUR 23,90
- (Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)*
- Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf* EUR 0,30

### *Steaks von der deutschen Färse(Jungrind)*

<i>150g Filetsteak</i>	€	<i>22,80</i>
<i>200g Filetsteak</i>	€	<i>26,90</i>
<i>250g Filetsteak</i>	€	<i>31,00</i>
<i>150g Rumpsteak</i>	€	<i>18,80</i>
<i>200g Rumpsteak</i>	€	<i>22,30</i>
<i>250g Rumpsteak</i>	€	<i>25,80</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 26,10*
- 367 „Pariser Pfeffersteak“  
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer  
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln* *EUR 30,70*
- 374 „Steak & Lobster“  
150g Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,  
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise  
und Baguette* *EUR 34,10*

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)*

- 305 „Vitaminteller“  
150g Rinderfilet mit Kräuterbutter, an bunten  
Blattsalaten der Saison und frischen Früchten,  
dazu Hausdressing und Baguette* *EUR 28,60*
- Portion Mayonnaise/Ketchup* *EUR 0,30*

## *Fisch & Vegetarisch*

- 448 *6 Stück Scampi in der Schale gebraten,  
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette* EUR 29,60
- 447 *Gemüsefrikadelle an Brokkolisauce  
dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln* EUR 18,60

*(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)*

## *Kinderteller*

*Für unsere kleinen Gäste*

- 433 *Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen  
und pommes frites* EUR 7,30
- 434 *Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,  
Blumenkohl und zerlassener Butter* EUR 7,30

## *Dessert*

- 461 *3 Kugeln gemischtes Eis* *EUR 5,40*
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis  
mit Schlagsahne* *EUR 6,20*
- 463 *Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,  
Vanillesauce und Vanilleeis* *EUR 7,90*
- 464 *Tobleronemousse mit Vanillesauce  
und frischen Früchten* *EUR 8,90*