

### *Frischer Oppenweher Spargel mit:*

- Schweineschnitzel	EUR	24,10
- Ardenner Schinken	EUR	24,10
- Parmaschinken	EUR	25,50
- Wildschinken aus heimischer Jagd	EUR	25,50
- Wiener Schnitzel vom Kalb	EUR	26,90
- 150g Rinderfiletsteak	EUR	34,30
- Hausgebeiztem Lachs	EUR	25,50
- Gebratenem Zanderfilet	EUR	25,50
- Portion Rührei	EUR	22,30
- Schweinemedallions	EUR	25,50

*Dazu reichen wir*

*zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln*

*Portion Spargel „Pur“*

*mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise*

*und Salzkartoffeln* EUR 19,30

*Sauce Hollandaise oder Butter extra* EUR 2,50

### *ohne Salatteller vom Büffet*

*Salatteller extra vom Büffet* EUR 4,50

## Aperitifempfehlung

*Déjà-Vu Tonic*

*Déjà-Vu auf Eis mit Tonicwasser aufgefüllt,  
garniert, mit Orangenscheibe und Rosmarin*

EUR 6,50

## Sommermenü

*Marinierter Spargelsalat mit luftgetrockneten*

*Wildschinken*

\*\*\*\*\*

*Spargelcremesuppe*

*mit eigener Einlage*

\*\*\*\*\*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit feinem Gemüse der Saison*

*und pommes frites*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Stippmilch mit Zimt-Zucker*

*und frischen Beerenfrüchten*

EUR 45,50

## Weinempfehlung

*2021-er Grauburgunder trocken*

*Weingut Josef Spreitzer*

*Flasche 0,75l EUR 28,00*

*Karaffe 0,25l EUR 9,50*

## *Vorspeisen*

- 502 *Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce  
und Bouquet von Blattsalaten* EUR 13,50
- 506 *Marinierter Spargelsalat mit luftgetrockneten  
Wildschinken* EUR 14,50
- 505 *Frische Auster „Fines de claires“  
(im hauseigenen Austernbecken gelagert)  
mit Zitrone auf Eis serviert* pro Stück EUR 4,00

## *Suppen*

- 262 *Westfälische Rinderkraftbrühe  
mit Einlage* EUR 6,20
- 263 *Spargelcremesuppe mit  
eigener Einlage* EUR 7,60

## *Fleisch*

- 331 *Schweineschnitzel „Försterin Art“  
mit frischen Rahmchampignons, dazu pommes frites* EUR 18,50
- 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)*

150g Filetsteak	€	22,80
200g Filetsteak	€	26,90
250g Filetsteak	€	31,00
150g Rumpsteak	€	18,80
200g Rumpsteak	€	22,30
250g Rumpsteak	€	25,80

*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 26,50
- 367 „Pariser Pfeffersteak“  
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer  
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln EUR 29,90
- 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 27,90
- Portion Mayonnaise/Ketchup EUR 0,30

## *Fisch & Vegetarisch*

- 448 6 Stück Scampi in der Schale gebraten,  
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette EUR 29,60
- 442 Zanderfilet gebraten,  
an Bärlauchsauce, mit feinem Gemüse und Wildreis EUR 24,90
- 447 Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Rahmchampignons,  
dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln EUR 18,60

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

## *Kinderteller*

*Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren*

- 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 Himbeer-Rhabarbergrütze mit Schlagsahne,  
Vanillesauce und Vanilleeis* EUR 7,90
- 465 *Variation von dreierlei Sorbet  
mit frischen Früchten* EUR 8,90
- 466 *Hausgemachte Stippmilch mit Zimt-Zucker  
und frischen Beerenfrüchten* EUR 9,00