

Wild aus heimischer Jagd

Vorspeise

- 203 Duett von Damwildschinken und Wildsalami
an Sauce Cumberland und bunten Blattsalaten
9,50 €

Hauptgänge

- 222 Rehrücken, rosa gebraten, auf Preiselbeersauce,
mit frischen Waldpilzen, Spitzkohl und Macairekartoffeln
28,90 €

- 228 Wildragout in eigener Sauce mit Waldpilzen,
dazu Preiselbeersahne, Brokkoliröschen und Kroketten
18,50 €

- 231 Sauerbraten vom Wildschweinbraten an eigener Sauce,
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Spätzle
22,90 €

Unsere Weinempfehlung

2016-er Tempranillo trocken

Weingut Bodegas El Meson

Rioja Spanien

Flasche 0,75l EUR 22,50

Karaffe 0,25l EUR 7,90

Vorspeisen

- 502 *Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce
und Bouquet von Blattsalaten* EUR 10,90

Suppen

- 262 *Westfälische Rinderkraftbrühe
mit Einlage* EUR 5,20
- 263 *Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Brotcroutons, Kürbiskernöl
und Kürbiskernen* EUR 6,90

Fleisch

- 331 *„Cordon Bleu“ vom Schwein*
gefüllt mit Kochschinken und Käse,
dazu Buttererbsen und pommes frites EUR 16,50
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,*
feinem 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

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 Lachsfilet auf Rieslingsauce,
und geschmortem Zucchini-Tomatenallerlei, dazu Wildreis EUR 21,50
- 447 Vegetarische Gemüsekugeln
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 4,50
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne* EUR 5,10
- 463 *Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,
Vanillesauce und Zimteis* EUR 6,90
- 464 *Zweierlei von der Bayerischen Creme
mit Himbeersauce und frischen Früchten* EUR 7,50