

Aus eigener Herstellung zum Mitnehmen

2 Rinderrouladen in eigener Sauce

800g Dose (300g Fleischeinlage)

15,20 € /Dose

Wildragout „Rund um den Limberg“ in eigener Sauce

400g Dose (150g Fleischeinlage)

8,70 € /Dose

Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage

800 ml Dose

7,90 € /Dose

Wildmettwurst ca 300g

2,99 €/100g

8 Stück grobe Wildbratwurst ca. 100g pro Stück

14,00 €

Vorspeisen

- 502 *Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce
und Bouquet von Blattsalaten* EUR 12,90
- 506 *Carpaccio vom Rinderfilet
mit Vinaigrette und gehobelem Parmesan,
dazu bunte Pflücksalate* EUR 14,90
- 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 *Tomatencremesuppe
mit Gin-Sahnehaube* EUR 7,60

Aperitifempfehlung

Déjà-Vu Tonic

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

EUR 6,50

Frühlingsmenü

*Gebackene Scampi im Kartoffelmantel an Knoblauchmayonnaise
und bunten Blattsalaten*

*Tomatencremesuppe
mit Gin-Sahnehaube*

*150g Rinderfilet an Portweinsauce,
mit feinem Gemüse der Saison und Bratkartoffeln*

*Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
und frischen Früchten*

EUR 49,80

Weinempfehlung

2021-er Weissburgunder trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

Flasche 0,75l EUR 28,00

Karaffe 0,25l EUR 9,50

Fleisch

- 331 *Schweineschnitzel an Jägersauce
mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, 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, Speckböhnchen und Bratkartoffeln* EUR 23,90
- 228 *Wildragout in eigener Sauce mit Waldpilzen,
dazu Brokkoli an Mandelbutter und Kroketten* EUR 25,50

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf EUR 0,30
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 Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten,
an Rieslingsauce, mit feinem Gemüse und Wildreis EUR 26,90
- 447 Gemüse Frikadelle
mit Rahmchampignons, 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 7,60
- 465 *Mousse au Chocolat
mit Vanillesauce am Früchte-Arrangement* EUR 8,10