

Aperitifempfehlung

„Apfel-Gin“

*Gin mit naturtrüben Apfelsaft & Tonic-Wasser,
garniert mit Limette & Rosmarin
(auch als alkoholfreie Variante)*

EUR 7,50

Wintermenü

*Räucherlachs mit Kürbiskernrösti und Dill-Senfsauce
am bunten Salatbouquet*

*Consommée vom heimischen Wild
mit Steinpilzravioli*

*Rehrücken an eigener Sauce
mit winterlicher Gemüsevariation und Spätzle*

*Orangen-Quarkmousse
an eigener Gewürzsauce*

EUR 54,50

Wild aus heimischer Jagd

Vorspeise

- 203 *Duett von Wildschinken und Wildsalami
an bunten Blattsalaten und Cumberland sauce*
EUR 15,20

Hauptgerichte

- 226 *Rehrücken mit Preiselbeersauce, winterlichem Gemüse
und Macairekartoffeln*
EUR 39,90
- 228 *Ragout vom Reh in eigener Sauce mit Waldpilzen,
dazu Broccoli an Mandelbutter und Spätzle*
EUR 27,90
- 407 *Wildschweinbraten an eigener Sauce und Waldpilzen,
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten*
EUR 30,50

Weinempfehlung

2024-er Primitivo, trocken

Tormaresca

Flasche 0,75l 29,50 €

Karaffe 0,25l 10,00 €

Vorspeisen

502	<i>Räucherlachs mit Kürbiskernrösti und Dill-Senfsauce am bunten Salatbouquet</i>	EUR	15,50
506	<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Vinaigrette und gehobeltem Parmesan, dazu bunte Pflücksalate</i>	EUR	16,50
505	<i>Frische Auster „Fines de claires“ (im hauseigenen Austernbecken gelagert) mit Zitrone auf Eis serviert</i>	pro Stück EUR	4,40

Suppen

262	<i>Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	EUR	7,10
264	<i>Kartoffel-Fenchel-Suppe mit gebratenen Scampi</i>	EUR	9,00

Fleisch

- 331 *Schweineschnitzel „Försterin Art“
mit frischen Rahmchampignons, dazu pommes frites* EUR 21,60
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,
feinem Gemüse und Bandnudeln* EUR 22,60
- 370 *„Journalistenteller“
3 kleine Schweinemedallions auf Bratkartoffeln
mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce
und Sauce Hollandaise* EUR 22,60
- 345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust
dazu Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln* EUR 27,10

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf EUR 0,40

Steaks von argentinischem Rind

<i>150g Filetsteak</i>	€	<i>25,80</i>
<i>200g Filetsteak</i>	€	<i>30,70</i>
<i>250g Filetsteak</i>	€	<i>35,50</i>
<i>150g Rumpsteak</i>	€	<i>21,40</i>
<i>200g Rumpsteak</i>	€	<i>25,40</i>
<i>250g Rumpsteak</i>	€	<i>29,40</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 29,60*
- 367 „Pariser Pfeffersteak“
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln* *EUR 34,90*
- 374 „Steak & Lobster“
150g Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise
und Baguette* *EUR 38,70*

(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 31,80*
- Portion Mayonnaise/Ketchup* *EUR 0,40*

Fisch & Vegetarisch

- 448 6 Stück Scampi in der Schale gebraten,
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette EUR 33,70
- 442 Zanderfilet unter der Kartoffelkruste,
an Rieslingsauce, mit Spitzkohl und Wildreis EUR 26,30
- 447 Gemüse Frikadelle
mit Rahmchampignons, dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln EUR 21,20

(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 8,40
- 434 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,
Blumenkohl und zerlassener Butter EUR 8,40

Dessert

- 461 *3 Kugeln gemischtes Eis* EUR 6,00
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne* EUR 6,90
- 463 *Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,
Vanillesauce und Vanilleeis* EUR 8,90
- 465 *Affogato al caffè“
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso* EUR 5,50
- 466 *Orange-Quarkmousse
an eigener Gewürzsauce* EUR 9,60