

Frischer Oppenweher Spargel mit:

- Schweineschnitzel	EUR	27,00
- Ardenner Schinken	EUR	27,00
- Parmaschinken	EUR	28,60
- Wildschinken aus heimischer Jagd	EUR	28,60
- Wiener Schnitzel vom Kalb	EUR	30,60
- 150g Rinderfiletsteak	EUR	38,40
- Hausgebeiztem Lachs	EUR	28,60
- Gebratenem Zanderfilet	EUR	28,60
- Portion Rührei	EUR	25,00
- Schweinemedailons	EUR	28,60

*Dazu reichen wir
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln*

<i>Portion Spargel „Pur“ mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	EUR	21,60
<i>Sauce Hollandaise oder Butter extra</i>	EUR	2,80

ohne Salatteller vom Büffet

Salatteller extra vom Büffet EUR 5,20

Aperitifempfehlung

Déjà-Vu Tonic

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

EUR 6,50

Frühlingsmenü

*Marinierter Spargelsalat mit luftgetrockneten
Wildschinken*

*Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit feinem Gemüse der Saison
und pommes frites*

*Waldmeisterparfait an Himbeersauce
und frischen Früchten*

EUR 51,50

Weinempfehlung

2022-er Weissburgunder trocken

Weingut Lorenz & Söhne

Flasche 0,75l EUR 28,00

Karaffe 0,25l EUR 9,50

Vorspeisen

- 502 *Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce
und Bouquet von Blattsalaten* EUR 15,10
- 506 *Marinierter Spargelsalat mit luftgetrockneten
Wildschinken* EUR 16,30
- 505 *Frische Auster „Fines de claires“
(im hauseigenen Austernbecken gelagert)
mit Zitrone auf Eis serviert* pro Stück EUR 4,30

Suppen

- 262 *Westfälische Rinderkraftbrühe
mit Einlage* EUR 6,90
- 263 *Spargelcremesuppe mit
eigener Einlage* EUR 8,60

Fleisch

- 331 *Schweineschnitzel „Försterin Art“
mit frischen Rahmchampignons, dazu Pommes frites* EUR 20,90
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,
feinem Gemüse und Bandnudeln* EUR 22,20
- 370 *„Journalistenteller“
3 kleine Schweinemedallions auf Bratkartoffeln
mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce
und Sauce Hollandaise* EUR 22,20
- 345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust
dazu Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln* EUR 26,60

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf EUR 0,40

Steaks vom argentinischen Rind

<i>150g Filetsteak</i>	€	<i>25,40</i>
<i>200g Filetsteak</i>	€	<i>30,10</i>
<i>250g Filetsteak</i>	€	<i>34,60</i>
<i>150g Rumpsteak</i>	€	<i>21,00</i>
<i>200g Rumpsteak</i>	€	<i>24,90</i>
<i>250g Rumpsteak</i>	€	<i>28,50</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 29,00*
- 367 „Pariser Pfeffersteak“
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln* *EUR 34,20*
- 374 „Steak & Lobster“
150g Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise
und Baguette* *EUR 37,90*

(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 31,20*
- Portion Mayonnaise/Ketchup* *EUR 0,40*

Fisch & Vegetarisch

- 448 *6 Stück Scampi in der Schale gebraten,
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette* EUR 33,00
- 442 *Zanderfilet gebraten,
an Bärlauchsauce, mit feinem Gemüse und Wildreis* EUR 25,80
- 447 *Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Rahmchampignons,
dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln* EUR 20,80

(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 8,20
- 434 *Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,
Blumenkohl und zerlassener Butter* EUR 8,20

Dessert

- 461 *3 Kugeln gemischtes Eis* EUR 6,00
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne* EUR 6,90
- 463 *Hausgemachte Himbeer-Rhabarbergrütze mit Schlagsahne,
Vanillesauce und Vanilleeis* EUR 8,50
- 465 *Waldmeisterparfait mit Himbeersauce
und frischen Früchten* EUR 9,00