Wild aus heimischer Jagd

Vorspeise

203 Duett von Wildschinken und Wildsalami

an bunten Blattsalaten und Cumberlandsauce

EUR 15,20

Hauptgerichte

222 Rehrücken, rosa gebraten auf Preiselbeersauce, mit frischen Waldpilzen,

Duett vom Blumenkohl und Kürbisgnocchis

EUR 39,90

351 Hirschschnitzel in Haselnußpanade mit Wildpfeffersauce,

dazu Brokkoli an Mandelbutter und Spätzle

EUR 30,50

231 Damwildkeule an eigener Sauce und Waldpilzen,

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten

EUR 30,50

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Weinempfehlung

2024-er Primitivo Puglia IGT

Weingut Tormaresca

Flasche 0,75l 29,50 €

Karaffe 0,25l 10,00 €

Vorspeisen

502	*Räucherlachs an Kürbiskernrösti mit Creme Fraiche*			
	und Bouquet von Blattsalaten		*EUR*	*15,50*
505	*Frische Auster „Fines de claires“*			
	(im hauseigenen Austernbecken gelagert)			
	mit Zitrone auf Eis serviert	*pro Stück*	*EUR*	*4,40*

Suppen

262	*Westfälische Rinderkraftbrühe*			
	mit Einlage		*EUR*	*7,10*
263	*Feine Cremesuppe vom Kürbis*			
	mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl		*EUR*	*9,00*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Fleisch

331	*Schweineschnitzel, „Försterin Art“,*	
	mit frischen Rahmchampignons und pommes frites	*EUR 21,60*
354	*Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,*	
	feinem Gemüse und Bandnudeln	*EUR 22,60*
370	*„Journalistenteller“*	
	3 kleine Schweinemedaillons auf Bratkartoffeln,	
	mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce	
	und Sauce Hollandaise	*EUR 22,60*
345	*Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit*	
	Rindersteak, Schweinemedaillon 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*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Steaks vom argentinischen Rind

150g Filetsteak	*€*	*28,10*
200g Filetsteak	*€*	*34,10*
250g Filetsteak	*€*	*40,10*
150g Rumpsteak	*€*	*26,00*
200g Rumpsteak	*€*	*31,50*
250g Rumpsteak	*€*	*36,80*

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
Pfeffersauce, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette

368 *„Red Label“*
200g Rumpsteak mit Pfeffersauce
und pommes frites *EUR 35,70*

367 *„Pariser Pfeffersteak“*
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln *EUR 38,30*

374 *„Steak & Lobster“*
150g Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise
und Baguette *EUR 41,00*

(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 34,90*

Portion Mayonnaise/Ketchup *EUR 0,40*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

Fisch & Vegetarisch

448	*6 Stück Scampi ohne Schale gebraten,*	
	mit Knoblauchmayonnaise und Baguette	*EUR 33,70*
442	*Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce,*	
	mit feinem Gemüse und Wildreis	*EUR 28,50*
447	*Kürbis-Hafertaler mit Rahmchampignons,*	
	dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln	*EUR 21,20*
	(auch vegan möglich)	

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Kinderteller

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

433	*Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen*	
	und pommes frites	*EUR 8,40*
434	*Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,*	
	Blumenkohl und zerlassener Butter	*EUR 8,40*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an

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 caffé“ 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso*	*EUR 5,50*
466	*Mousse von weißer Schokolade & gebrannten Mandeln garniert mit frischen Früchten*	*EUR 9,60*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an