

### *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
- Schweinemedallions	EUR	28,60
-		

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

*Portion Spargel „Pur“  
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln* EUR 21,60

*Sauce Hollandaise oder Butter extra* EUR 2,80

### *ohne Salatteller vom Büffet*

*Salatteller extra vom Büffet* EUR 5,00

### 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*

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom Lamm, rosa gebraten, mit Bärlauchbutter,  
Ratatouille und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Waldmeister Panna Cotta an Himbeersauce  
und frischen Früchten*

EUR 51,50

### Weinempfehlung

*2022-er Grauburgunder trocken*

*Weingut Heger*

*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 Rote Grütze mit Schlagsahne,  
Vanillesauce und Vanilleeis* EUR 8,50
- 465 *Waldmeister Panna Cotta an Himbeersauce  
und frischen Früchten* EUR 9,00