



### Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	<u>6,50</u>
Baumüller's Rauchfische von Makrele, Lachs und Forelle mit Dill-Senf-Sauce und Garnitur	<u>13,50</u>
Großer gemischter Salatteller in Haus-Dressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	<u>16,90</u>
Unser Champignon-Pfännchen mit Cocktail-Dip	<u>11,50</u>

### Süppchen

Hausgemachte Pfifferling-Rahmsuppe	<u>6,50</u>
Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	<u>6,50</u>

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Schmorgurken mit Garnitur	<u>29,50</u>
Gebratener Wildwasser-Lachs auf frischen Pfifferlingen à la Crème mit Gemüse und Spaghetti	<u>28,90</u>

### Hauptgerichte

Unsere Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip und bunten Grillgemüsen, Wildkräutersalat	<u>14,90</u>
Sauerländer Kalb-Schnitzel mit Zitrone, Gurkensalat, Garnitur und Pommes Frites	<u>27,90</u>
Medaillons vom Lendchen in Pfifferlingen à la Crème mit Gemüse und Semmelknödeln	<u>28,90</u>
Geschmorte Ochsen-Bäckchen in Zwiebel-Thymian-Jus mit Speck-Bohnen und Salzkartoffeln	<u>27,90</u>
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln, kleinen Gemüse und Kroketten	<u>27,50</u>
Rosa gebratenes Angus-Rind in Sc. Béarnaise an bunten Gemüse und Kartoffel-Rösti	<u>37,50</u>

### Nachspeisen

„Panna Cotta“ mit Himbeersauce	<u>7,50</u>
Hausgemachte Mousse au Chocolat auf buntem Früchtespiegel	<u>8,90</u>

Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption  
gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „ToGo“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!



*Unsere Menü Empfehlung*

*Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dipp  
und einem Glas Winzersekt „Hausmarke“*

\* \* \*

*Baumüller's Rauchlachs mit Wildkräutersalat  
Dill-Senf-Sauce*

\* \* \*

*Original Sauerländer Wildschweinkeule in Apfel-Calvados-Sauce  
mit gefüllter Birne, Speckböhnchen und Butterspätzle*

\* \* \*

*Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé  
mit Beeren-Kompott, Eiscrème und Minz-Sahne*

*zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen*

