



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,50
Baumüller's Rauchfische von Makrele, Lachs und Forelle mit Dill-Senf-Sauce und Garnitur	13,50
Großer gemischter Salatteller in Haus-Dressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	16,90
Unser Champignon-Pfännchen mit Kräuter-Dip und Kartoffelstroh	13,50
Ofenfrischer Flammkuchen „Normandie“ mit Kochschinken, Camembert und Preiselbeeren	16,50

Süppchen

Westfälische Kartoffelsuppe mit Einlage	6,50
Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	6,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing mit Garnitur	29,50
Wickeder Lachsforelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, gebackener Petersilie und Zitrone	27,90

Hauptgerichte

Unsere Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip und bunten Grillgemüsen, Wildkräutersalat	14,90
Sauerländer Kalb-Schnitzel mit Zitrone, Gurkensalat, Garnitur und Pommes Frites	27,90
Medaillons vom Lendchen in Waldpilzen à la Crème mit Gemüse und Semmelknödeln	28,90
Geschmorte Ochsen-Bäckchen in eigener Jus mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	27,90
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln, kleinen Gemüse und Kroketten	27,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Steinpilz-Sauce mit Gemüse und Semmelknödeln	33,00

Nachspeisen

„Panna Cotta“ mit Himbeersauce	7,50
Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker auf Vanillesauce mit Eiscrème	8,90

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 Hirschkeule in Preiselbeer-Sauce
mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Butterspätzle

* * *

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé
mit Kirsch-Kompott, Eiscreme und Minz-Sahne

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

