



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 Pfeffer-Champignons	<u>14,90</u>
Pastete vom Hirsch im Teigmantel mit Wild-Preiselbeeren und Salat-Garnitur	<u>12,50</u>
Gebratene Sauerländer Blutwurst auf „Himmel & Erde“ mit Bratenjus und Röstzwiebeln	<u>15,90</u>

Süppchen

Legierte Kürbis-Crèmesuppe mit Schnittlauch und Croûtons	<u>6,90</u>
Hausgemachte Enten-Bouillon mit Klößchen und Eierstich	<u>6,90</u>

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing mit Garnitur	<u>29,80</u>
Gebratener Wildwasser-Lachs in Kirschtomaten-Sauce mit Parmesan und Penne-Nudeln	<u>29,50</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip und gebratenen Champignons, Wildkräutersalat	<u>16,90</u>
Paniertes Sauerländer Nacken-Schnitzel mit Paprika-Chili-Jus, Garnitur und Pommes Frites	<u>26,90</u>
Medaillons vom Lendchen in Waldpilzen à la Crème mit Gemüse und Semmelknödeln	<u>28,90</u>
Geschmorte Ochsen-Bäckchen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln Vichy-Karotten und Salzkartoffeln	<u>27,90</u>
„Zürcher Geschnetzeltes“ vom Schweinefilet in Weißwein-Champignon-Rahm mit Berner Butterrösti	<u>27,90</u>
Ofenfrischer Entenbraten in eigener Jus mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und gefüllten Klößen	<u>34,50</u>

Nachspeisen

Hausgemachte „Panna Cotta“ mit Himbeermark	<u>8,00</u>
Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé auf Vanillesauce mit Eiscrème	<u>9,80</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!



Unser Advents-Menü
*Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dipp
mit einem Glas Winzersekt „Hausmarke“*

* * *

Baumüller's Stremel-Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Mini-Rösti und Wildkräutersalat

* * *

Sautiertes Kalbstafelspitz
*in pikanter Printen-Jus mit Röstzwiebeln
Mandel-Brokkoli und gefüllten Kartoffel-Klößen*

* * *

Hausgemachtes Zimt-Parfait
mit Glühwein-Kirschen und Minz-Sahne

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

