



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	<u>6,50</u>
Wegener's Rauchfische von Makrele, Lachs und Forelle mit Dill-Senf-Sauce und Garnitur	<u>13,50</u>
Salat von Tomate & Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto	<u>12,50</u>
Terrine von Wildente und Truthahn mit Wild-Preiselbeeren und Salat-Garnitur	<u>12,90</u>

Süppchen

Vegetarische Kürbis-Crèmesuppe mit Schnittlauch-Croûtons	<u>6,90</u>
Essenz vom Weide-Ochsen mit Grießklößchen und Gemüsen	<u>6,90</u>

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Mangold-Gemüse mit Garnitur	<u>29,80</u>
„Piccata“ vom Rotbarsch in der Käse-Ei-Hülle auf Kirschtomaten-Sauce mit Nüdelchen	<u>28,50</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip und Grill-Gemüsen, Wildkräutersalat	<u>16,90</u>
Paniertes Sauerländer Jungschwein-Schnitzel mit Chili-Jus, Garnitur und Pommes Frites	<u>26,90</u>
Geschmorter Rinder-Sauerbraten in eigener Jus mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Salzkartoffeln	<u>27,50</u>
Gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit kleinen Gemüsen und Röstinchen	<u>26,90</u>
Medaillons vom Lendchen in Waldpilz-Sauce mit Gemüse-Garnitur und Semmelknödel	<u>28,90</u>
Gebratene Kalbsrücken-Scheiben auf Salbei-Jus mit Schinken, Parmesan und Pesto-Nudeln	<u>32,50</u>

Nachspeisen

Hausgemachte Crème Brûlée mit Obstsalat und Eiscrème	<u>8,90</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 Winter-Menü
*Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dipp
mit einem Glas Winzersekt „Hausmarke“*

* * *

*Westfälische Tafelspitz-Sülze mit Sc. Remoulade
Mini-Rösti und Wildkräutersalat*

* * *

*Sauerländer Hirsch-Ragoût
in Preiselbeersauce mit gefüllter Birne
Apfel-Rotkohl und Butterspätzle*

* * *

*Warmes Küchlein vom Boskop-Apfel
mit Kompott, Himbeer-Parfait und Minz-Sahne*

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

