



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	<u>6,80</u>
Baumüller's Rauchfrische von Wildwasser-Lachs, Makrele und Bachforelle	<u>14,90</u>
Sauerländer Kalbfleisch-Sülze mit Sc. Remoulade und Röstinchen	<u>13,90</u>
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing, frittierten Blumenkohl und Baguette	<u>16,50</u>

Süppchen

Vegetarische Tomaten-Crèmesuppe mit Schnittlauch-Croûtons	<u>6,90</u>
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Salbei-Parmesan-Croûtons	<u>6,90</u>

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Spinat-Gemüse mit Garnitur	<u>29,80</u>
Gebratener Wildwasser-Lachs mit Basilikum-Pesto, Feta und Oliven, Gemüse und Nüdelchen	<u>28,90</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel in Roter Paprika-Rahmsauce mit Grill-Gemüsen und Wildkräutersalat	<u>16,90</u>
Paniertes Sauerländer Jungschwein-Schnitzel mit Chili-Jus, Garnitur und Pommes Frites	<u>26,90</u>
Geschmorte Ochsen-Bäckchen in eigener Jus mit Röstzwiebeln, Gemüse und Röstinchen	<u>27,90</u>
Gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten	<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“*

* * *

Scheiben vom gebeiztem Wildwasser-Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Mini-Rösti und bunte Blattsalate in Haus-Dressing

* * *

Gebratene Medaillons vom Lendchen in der Käse-Ei-Hülle
*auf Paprika-Rahmsauce
mit Grill-Gemüsen und Butter-Nudeln*

* * *

Hausgemachtes Himbeer-Parfait
mit Kompott, Schokoladensauce und Minz-Sahne

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

