

Vorspeisen

*Mild geräucherte Wildspezialitäten
- aus heimischen Wäldern -
mit Saisonfrüchten garniert
dazu reichen wir Ihnen Pumpernickel*

€ 10,50

*Graved Lachs
mit Reibeplätzchen
und Dill-Honig-Senfsauce
an einem kleinen Salatbukett*

€ 12,50

Suppen

*Möhrenrahmsüppchen
mit Wasabinocken*

€ 4,90

*Kalbsschwanzessenz
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen*

€ 5,50

Salate

*Große Salatplatte der Saison
(Wahlweise mit Frenchdressing oder Kräutervinaigrette)*

€ 7,50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Gebratene Geflügelbrust ca. 160 g € 3,20

Wolfsbarschfilet ca. 120 g € 4,50

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen einen Brotkorb.

Regionale Hauptgänge & Westfälische Spezialitäten

*Lammrücken
am Stück rosé gebraten
mit englischer Senf- Weißbrotkruste
an leichter Rosmarinjus
dazu geschmorte Paprika
und gebratene Kartoffelecken*

€ 22,70

*Wolfsbarsch
mit Basilikumpesto überbacken
an Noilly-Pratsauce
dazu rote Bandnudeln
und ein kleiner Tomaten-Feldsalat*

€ 21,50

*Pfannenpickert
an Rübensaft
mit hauchdünn geschnittenem Knochenschinken*

€ 8,50

*„Bauernrösti“
Kartoffelrösti mit Käse überbacken
dazu herzhafter Speck
und ein Spiegelei*

€ 9,50

*„Westfälischer Rosenkranz“
Bratwurstschnecke mit Zwiebelsauce
auf geschmortem Spitzkohl
dazu Bratkartoffeln*

€ 12,50

*Siedfleischbouillon
mit Tafelspitz
und Gemüsewürfeln*

€ 4,50

Vegetarisch und vollwertig

*Hirtenkäse gebraten
auf Artischocken-Tomatengemüse
mit Rosmarin Kartoffelspalten*

€ 12,50

*Fleischtomaten
gefüllt und mit gereiftem Parmesan überbacken
angerichtet auf einem Gemüsebett
dazu bunte Nudeln*

€ 8,50

Steaks

Rinderfilet vom argentinischen Weiderind, ca. 200 g

€ 22,50

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, ca. 200 g

€ 20,50

Rib-Eye-Steak vom argentinischen Weiderind, ca. 250 g

€ 20,50

Filet vom Jungschwein, aus deutschen Landen, ca. 200 g

€ 17,50

Lachssteak, aus Norwegens Fjorden, mit Rieslingrahmsauce, ca. 180 g

€ 17,50

Maishähnchenbrust

(sehr zart, Zubereitung mind. 20 min)

€ 16,50

Zartes Putenbruststeak, ca. 200 g

€ 15,50

Wahlweise als Beilage zu Ihrem Steak empfehlen wir Ihnen:

- eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder knusprige Kartoffelecken

- Salzkartoffeln

- Kroketten

- Pommes Frites

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen bunten Salatteller der Saison, Grilltomate, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce.

Desserts

Geeister Cappuccino

mit Vanille-Sahne

€ 4,50

Mousse au Chocolat

nach Schweizer Rezept

fein garniert mit warmen Birnenspalten

€ 6,50

Amarettosabayone

mit Mandeleis

€ 5,50

„Klein und fein“

Eine Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream

€ 2,90

Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör

€ 2,90