

Feines Vorab

Knackiger Feldsalat in Himbeerdressing mit gebratenem Speck und Croutons	6.30
Geräucherter Hirschschenkel an Brombeerchutney und einem kleinen Salatbukett, Pinienkernen und Kürbiskernöl	11.00

Feines aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Parmalandschinkenstreifen	4.00
Wildkraftbrühe mit Pilzklößchen	4.00

Feines aus dem Garten

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen	15.20
Großer bunter Salatteller mit asiatischen Putenbruststreifen	14.60
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Rinderfiletwürfeln (Wahlweise mit French-Kräuter dressing oder Balsamicodressing)	14.80

Feines vom Wild

Hirschragout mit Rotkohl und Kartoffelklößen	19.80
Wildschweinsauerbraten mit Speck-Rosenkohl und Spätzle	17.20
Gebratene Medallions vom Wildschwein in Vanillebutter aromatisiert an Rotweinglace, gebratener Hokkaidokürbis und Schupfnudeln	18.00
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragonsoße, Vichy-Karotten und Herzoginkartoffeln	16.50
Rosa gebratene Entenbrust, an Orangensoße, Broccoliröschen und Bandnudeln	16.80

vegetarisch

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse auf Kräutersoße, dazu gebratene Champignons	13.20
Feine Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken und ein gemischter Salat	13.60

Feines vom Schwein

Siegerländer Krüstchen Schnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei, Pommes und kleinem Salatteller	11.90
Pfefferrahmschnitzel Schnitzel in Pfefferrahmsoße mit Kroketten und kleinem Salatteller	12.70
Paprikarahmschnitzel Schnitzel in Paprikarahmsoße mit Pommes und kleinem Salatteller	12.70
Champignonrahmschnitzel Schnitzel in Champignonrahmsoße mit Pommes und kleinem Salatteller	12.90
Zwiebelschnitzel Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	12.50
Gebratene Medaillions vom Schwein mit Birne und Gorgonzola überbacken an Rahmsoße, Bandnudeln und Romanescoröschen	15.90

Feines aus Omas Küche

Zarter Rinderbraten in eigener Soße, Apfelrotkohl und geschmolzene Kartoffelklöße	16.50
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Feines aus der See

Gedünstetes Lachsfilet an leichter Senfsoße, gemischter Reis und Blattsalat in Balsamicodressing	16.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Steaks vom Rind

Rinderfiletsteak 200g	24.00
Rinderfiletsteak 300g	27.00
Rumpsteak 200g	18.50
Rumpsteak 300g	20.50

Wahlweise dazu Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter

Beilagen zum Steak

Folienkartoffel mit Kräuterquark	3.50
Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln	3.00
Speckbohnen	3.00
gemischter Salat	3.00

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, erhalten Sie Ihr Steak in der Garstufe „medium“.

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenparfait an Zwergorangenragout	6.00
Pflaumencrumble mit einer Kugel Vanilleeis	5.80
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	3.80
Eiskaffee zwei Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Sahne	3.20
Eisschokolade zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladenmilch und Sahne	3.00
„Sanfter Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	3.40
„Beschwipster Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft, Prosecco und Sahne	3.90

