

Feines Vorab

Geräucherter Hirschschinken 11.00
an Brombeerschutney und einem kleinen Salatbukett, Pinienkernen und Kürbiskernöl

Feines aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe 4.00
mit Parmalandschinkenstreifen

Wildkraftbrühe 4.00
mit Pilzklößchen

Feines aus dem Garten

Großer bunter Salatteller 15.20
mit gebratenen Riesengarnelen

Großer bunter Salatteller 14.60
mit asiatischen Putenbruststreifen

Großer bunter Salatteller 14.80
mit gebratenen Rinderfiletwürfeln
(Wahlweise mit French-Kräuter dressing oder Balsamicodressing)

Feines vom Wild

Wildgulasch 16.50
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Wildschweinsauerbraten 17.20
mit Speck-Rosenkohl und Spätzle

Gebratene Medallions vom Wildschwein 17.00
in Vanillebutter aromatisiert an Rotweinglace, gebratener Hokkaidokürbis und Schupfnudeln

Geschmorte Kaninchenkeule 16.50
in Estragonsoße, Vichy-Karotten und Herzoginkartoffeln

Rosa gebratene Entenbrust, 16.80
an Orangensoße, Broccoliröschen und Bandnudeln

vegetarisch

Gefüllte Ofenkartoffel 13.20
mit Sauerrahm und Gemüse auf Kräutersoße, dazu gebratene Champignons

Feine Käsespätzle 13.60
mit Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken und ein gemischter Salat

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 Medaillons 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, eiskalter Kaffee und Sahne	3.20
Eisschokolade zwei Kugeln Vanilleeis, eiskalte Schokolade 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

