

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

Steckrübensuppe mit Blutwurst und frischen Croutons	3.80
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 Balsamic dressing)	14.80

Feines vom Wild

Hirschragout mit Rotkohl und Kartoffelklößen	19.80
Wildschweinsauerbraten mit Speck-Rosenkohl und Spätzle	17.20
Medallions vom Wildschwein auf frischem Steckrübengemüse, Cognacsoße und Schupfnudeln	18.00
Frischer Grünkohl mit gebratener Wildwurst und Rosmarinkartoffeln	17.60
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragonsoße, Vichy-Karotten und Herzoginkartoffeln	16.50

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
Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions an gebratenem Wirsing und Herzoginkartoffeln	16.40

Feines aus Omas Küche

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

Feines aus der See

Dialog von Lachs und Zander an Safransoße, gemischter Reis und Blattsalat in Balsamicodressing	17.20
---	-------

Steaks vom Rind

Rinderfiletsteak 250g	26.00
Rumpsteak 250g	20.00
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	5.20
Pflaumencrumble mit einer Kugel Vanilleeis	5.80
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4.20
Eiskaffee zwei Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Sahne	3.80
Eisschokolade zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladenmilch und Sahne	3.80
„Sanfter Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	3.50
„Beschwipster Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft, Prosecco und Sahne	3.90

Heißgetränke

Kaffee	2.10
Schokokaffee	2.20
Cappuccino	2.50
Schoko-Cappuccino	2.50
Espresso	2.00
Doppelter Espresso	3.80
Espresso macchiato	2.60
Milchkaffee	2.70
Latte macchiato	2.70
Schokomilch	2.60
Ronnefeldt Tee (Bitte beachten Sie unsere separate Teekarte)	2.50