

## Feines vom Wild

Wildschweinbraten in Wachholdersoße  
mit Kartoffelklößen und Rotkohl  
22.50

Rehgulasch in Preiselbeersoße  
mit Rosenkohl und Spätzle  
23.80

Wildschweintrüben auf Waldpilzcremesoße,  
dazu Schupfnudeln und Wildkräutersalat  
24.50

Hirschkeulenschnitzel im Knuspermantel  
auf Rotkraut dazu Schupfnudeln  
27.50

## Gans ganz lecker

(nur von 16.11. bis 23.11.2019)

Gänsecreme mit Croûtons  
4.50

Gänsebraten mit Klößen,  
Rotkohl und Maronen  
19.50

### Ganze Gans

ab 4 Personen auf Vorbestellung  
inkl. einer Flasche Spätburgunder  
95.00

## Feines aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	4.50
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	4.50

## Feines aus dem Garten

Großer bunter Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen	14.50
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen	15.60
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	13.50
(Wahlweise mit Joghurt-Kräuter dressing oder Wildkräuter dressing)	

## vegetarisch

Feine Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bergkäse überbacken und ein gemischter Salat	13.90
Spaghetti mit Sherrytomaten, Champignons und Parmesankäse dazu ein gemischter Salat	10.90
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren an Salatbouquet	9.40

## Feines aus der See

Gebratenes Doradenfilet auf französischem Mischgemüse dazu Drillinge	16.90
Lachsfilet gebraten an Kräuter-Weißweinschaum dazu gemischter Reis und ein gemischter Salat	17.90

## Feines vom Küchenchef

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ dazu Klöße und Rotkohl	15.90
Entenbrust auf Orangen-Majoransoße mit Kroketten und einem gemischten Salat	21.90
Lammrücken am Stück gebraten auf französischem Mischgemüse, Knoblauchjus und gebratene Drillinge	24.90

## Feines vom Schwein

Siegerländer Krüstchen Schnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei, Pommes und kleinem Salatteller	12.90
Pfefferrahmschnitzel Schnitzel in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	13.90
Champignonrahmschnitzel Schnitzel in Champignonrahmsauce mit Pommes und kleinem Salatteller	13.50
Schweinesteak in der Zwiebel-Senfkruste auf Kräutersauce, dazu Kroketten und kleiner Salatteller	17.50
Schweinefilet am Stück gebraten auf Kürbisgemüse mit Kroketten	17.90

## Feines vom Rind

Rinderfilet ca. 200g	19.00
Rinderfilet ca. 300g	26.00
Rumpsteak ca. 200g	15.50
Rumpsteak ca. 300g	23.50

Wahlweise dazu Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter

## Beilagen zum Steak

Pommes, Kroketten	3.50
Bratkartoffeln	4.00
Bohnenbündchen	3.50
Gebratene Champignons	4.00
Gemischter Salat	4.50

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

## Feines Kurzgebratenes

Putenstreifen in Limetten-Frischkäserahm dazu gemischter Reis und Salatteller der Saison	13.90
Streifen vom Schweinefilet in süßer Senfrahmsauce dazu Spätzle und Salatteller der Saison	15.90

## Dessert

Lebkuchenmousse auf Amaretto-Vanillesoße	7.50
Pflaumen-Crumble mit Zimt-Pflaumeneis	6.50
Schokoküchlein auf Himbeersoße	7.50
Vanilleeis im Krokantmantel auf heißem Beerenragout	5.90
„Sanfter Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	3.50
„Beschwipster Engel“ zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft, Prosecco und Sahne	3.90

